GUIDA DI UTILIZZO

Forno a microonde

USER GUIDE

Microwave oven

GUIDE D'UTILISATION

Four à micro-ondes

GEBRAUCHSANLEITUNG

Mikrowelle



BARAZZA

Importante

Conservate queste istruzioni d'uso con il vostro apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle sue istruzioni. Vi invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati redatti per la sicurezza vostra e di chi vi sta vicino.

• *NORME DI SICUREZZA*

• Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un utilizzo domestico per cuocere, riscaldare o scongelare alimenti, il costruttore si svincola da qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo non conforme.

• Prima dell'uso, controllare che recipienti e accessori siano adeguati all'utilizzo nel forno a microonde (ad esempio: vetro pyrex, porcellana...).

• Per non deteriorare l'apparecchio, non farlo funzionare a vuoto o senza vassoio.

• Non intervenire nei fori della serratura posta sul frontale; si rischia di danneggiare l'apparecchio con conseguente necessario intervento.

• Sorvegliare spesso il forno quando vengono riscaldati o cotti alimenti in recipienti monouso di plastica, carta o altro materiale combustibile, per via dei rischi d'infiammazione.

• Si sconsiglia di utilizzare recipienti metallici, forchette, cucchiai, coltelli e punti metallici utilizzati nei sacchetti per congelamento.

Tuttavia, occasionalmente, è possibile utilizzare la funzione scaldavivande per alimenti confezionati in barchette di alluminio non troppo alte (max 4 cm) senza coperchio. La durata del riscaldamento sarà però leggermente più lunga. In tal caso, posizionare bene la barchetta al centro della base, scostata di almeno 1 cm dalle pareti metalliche e dalla porta dell'apparecchio.

• Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo. Fate attenzione a non toccare i termoelementi posti all'interno del forno.

• Per i bambini, è tassativo:

- riscaldare i biberon senza la tettina, agitare il liquido e testarne la temperatura sul dorso della mano prima di darlo al bambino.
- mescolare e controllare la temperatura degli alimenti per bambini prima del consumo, onde evitare gravi ustioni interne.

• Si consiglia perlopiù di coprire gli alimenti: saranno più gustosi e l'apparecchio rimarrà pulito. Tuttavia, prima di cuocere gli alimenti o di riscaldare liquidi in bottiglia o recipiente ermetico, togliere il tappo o il coperchio per evitare i rischi di esplosione.

• **È vietato riscaldare o cuocere al microonde uova con il guscio**, o anche al tegame. Rischiano di scoppiare anche dopo la fine cottura e di provocare gravi ustioni e/o il degrado irrimediabile del forno.

• Riscaldare bevande nel microonde può causare lo zampillare improvviso e differito del liquido in ebollizione, quindi vanno prese le debite precauzioni nel manipolare il recipiente.

• In caso di piccole quantità (una salsiccia, un cornetto, ecc...) mettere un bicchiere d'acqua accanto all'alimento.

• Tempi troppo lunghi rischiano di essiccare l'alimento e di carbonizzarlo. Per evitare questi incidenti, non utilizzare i tempi consigliati per la cottura in un forno tradizionale.

• Se si riscontra la presenza di fumo, mantenere chiusa la porta dell'apparecchio, spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

• Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali risultano essere ridotte o da persone senza esperienza o senza relative istruzioni, a meno che non siano sotto la sorveglianza di una persona responsabile o che abbiano ricevuto le opportune istruzioni relative all'uso di questo apparecchio.

• Non utilizzare mai apparecchi a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno (requisiti relativi alla sicurezza elettrica).
• Non modificare e non tentare di modificare le caratteristiche tecniche di questo apparecchio. Questo potrebbe presentare un pericolo per voi stessi.
• Durante la cottura assicuratevi che lo sportello del vostro forno sia ben chiuso affinché la guarnizione di tenuta stagna ottemperi correttamente alla sua funzione.
• Nell'inserire o prelevare i piatti dal forno, non avvicinare le mani agli elementi caldi superiori, utilizzare dei guanti termici da cucina.

• *TUTELA DELL'AMBIENTE*

– I materiali di imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Partecipate al riciclaggio e contribuite alla tutela dell'ambiente gettando l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal vostro comune.

– Il vostro apparecchio contiene molti materiali riciclabili. È marcato con questo logo per indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Così facendo, il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di impianti elettrici ed elettronici. Rivolgetevi al vostro comune o al vostro rivenditore per conoscere i punti di raccolta per apparecchi usati più vicini a casa vostra.

– Vi ringraziamo per la vostra collaborazione alla salvaguardia dell'ambiente.

• *CRITERIO FUNZIONALE*

Le microonde utilizzate per la cottura sono onde elettromagnetiche. Esistono comunemente nell'ambiente così come le onde radioelettriche, la luce, o i raggi infrarossi.
La frequenza delle microonde sta nella banda dei 2450 MHz.

Il loro comportamento:

- Vengono riflesse dai metalli.
- Attraversano qualsiasi altro materiale.
- Vengono assorbite dalle molecole d'acqua, di grasso e di zucchero.

Quando un alimento viene esposto alle microonde, ne consegue una rapida agitazione delle molecole e questo induce il riscaldamento.

La profondità di penetrazione delle onde nell'alimento è di circa 2,5 cm, se l'alimento è più spesso, la cottura al centro avverrà mediante conduzione come nella cottura tradizionale.

È opportuno sapere che le microonde provocano nell'alimento un semplice fenomeno termico e non sono nocive per la salute.

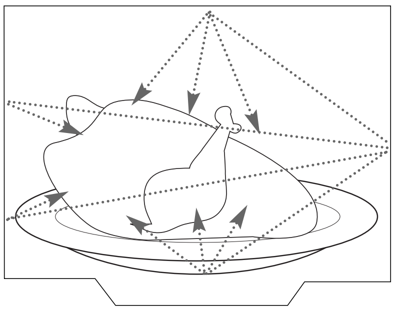


Fig.01

Attenzione

La nostra responsabilità non sarà garantita in caso di incidente causato dall'assenza di collegamento a terra, o da un collegamento difettoso e non idoneo.
Se l'impianto elettrico della vostra abitazione richiede una modifica per il collegamento del vostro apparecchio rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
Se il forno presenta un'anomalia, scollegate l'apparecchio o rimuovete il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.

• *COLLEGAMENTO ELETTRICO*

La sicurezza elettrica va garantita mediante un incasso correttamente eseguito. Durante il montaggio e le operazioni di manutenzione l'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica e i fusibili devono essere staccati o rimossi.

L'allacciamento elettrico va effettuato prima di collocare l'apparecchio nel mobile.

Verificare che:
- la potenza dell'impianto sia sufficiente,
- le linee d'alimentazione siano in buone condizioni
- il diametro dei fili sia conforme alle normative dell'impianto.

Il vostro forno deve essere collegato con un cordone d'alimentazione (a norma) a tre fili di 1,5mm2 (1F + 1N + terra) che devono essere collegati alla rete elettrica 220-240V~ monofase tramite una presa di corrente 1F +1 neutro + terra a norma CEI 60083 o un dispositivo di interruzione omnipolare in conformità alle regole d'installazione.

Attenzione

Il filo di protezione (verde-giallo) è collegato al morsetto ⏚ dell'apparecchio e deve essere collegato alla terra dell'impianto elettrico.
Qualora sia collegato tramite una spina alla presa di corrente, essa deve essere accessibile anche dopo l'installazione.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo Servizio Post Vendita o da persone di qualifica simile per evitare qualsiasi pericolo.

• *SCELTA DELLA COLLOCAZIONE*

Gli schemi qui sopra riportati definiscono le misure di un mobile sul quale è possibile posizionare il forno.
Il forno può essere installato indifferentemente sotto un piano di lavoro o in un mobile a colonna (aperto o chiuso) con dimensioni d'incasso idonee.

• Per una maggiore stabilità, fissare il forno nel mobile con due viti passanti dagli appositi fori sui montanti laterali.

• *INCASSO NEL MOBILE*

Per fare ciò:

1) Prima, praticare un foro da Ø 2 mm nella parete del mobile per evitare che il legno si fessuri.
2) Fissare il forno con le 2 viti.

Consiglio

Per accertarsi di avere eseguito una corretta installazione non esitare a rivolgersi ad uno specialista di elettrodomestici.

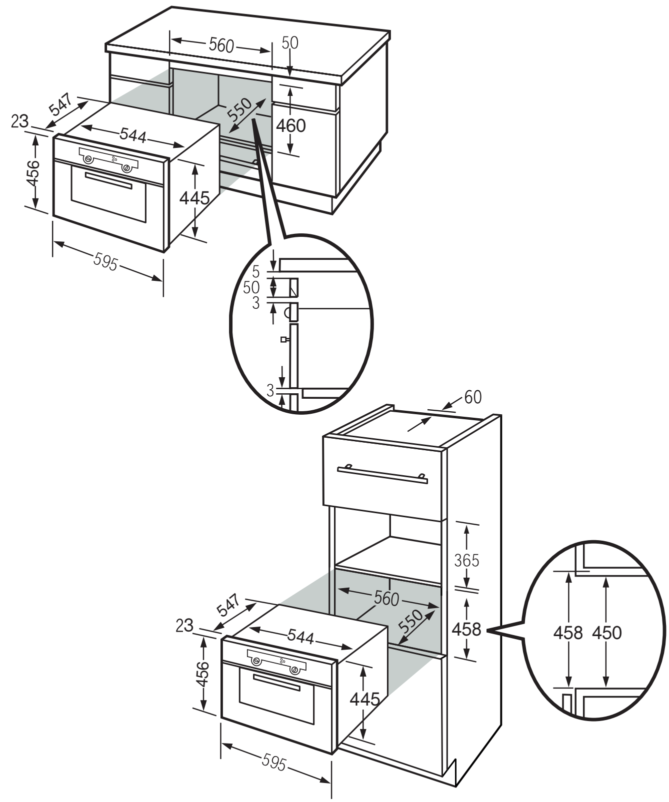
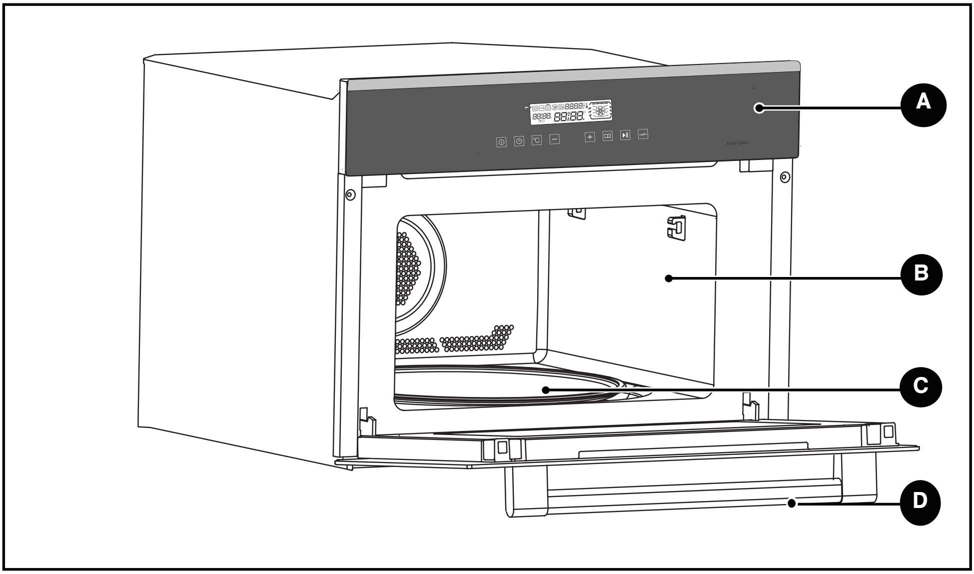


Fig.1

• L'APPARECCHIO



A **Programmatore**

B **Vano del forno**

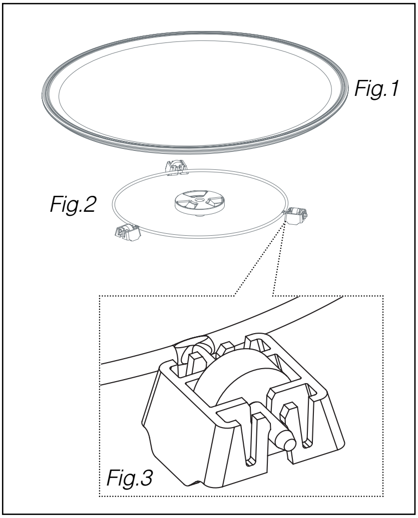
C **Piatto girevole**

D **Maniglia porta**

• ***Il piatto girevole:*** *(Fig.1)* consente la cottura omogenea degli alimenti senza intervenire. Gira indifferentemente in entrambi i sensi. Se non gira, controllare che tutti gli elementi siano correttamente posizionati.
Non cercare di farlo girare manualmente: rischiereste di danneggiare il sistema di avanzamento.
Può essere utilizzato come teglia. Per estrarlo, prenderlo dalle zone di accesso previste nel vano del forno.

• ***Il dispositivo di avanzamento:*** *(Fig.2)* consente al piatto di girare.

• ***Il supporto a rotelle:*** *(Fig.3)* Le rotelle devono essere orientate nella direzione giusta.
In caso di rotazione errata, accertarsi che non vi siano corpi estranei sotto le rotelle.



• PROGRAMMATORE

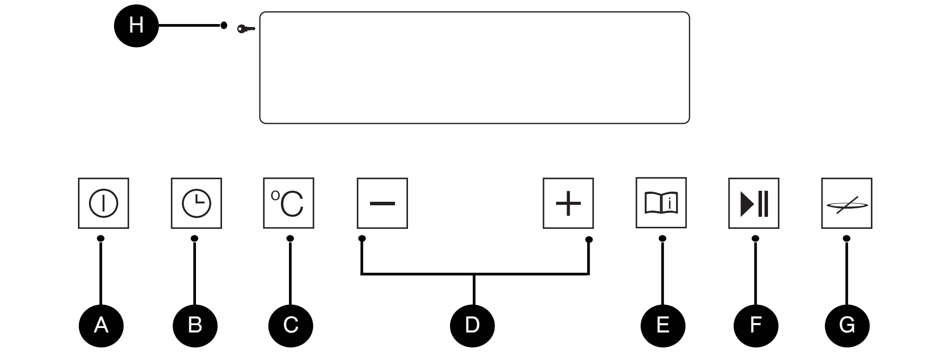


Fig.1

A Il tasto Avviamento/Arresto permette di avviare un programma, d'interrompere o di arrestare un programma in corso.

B Il tasto Orologio permette di regolare l'ora e la durata di cottura.

C Il tasto Temperatura permette di regolare la potenza e la temperatura.

D I tasti "Meno" e "Più" permettono di scegliere il tipo di programma, di regolare l'ora, la durata di cottura e la potenza o la temperatura.

E Il tasto Guida gastronomica permette di scegliere la categoria di alimenti per la funzione "Cottura automatica".

F Il tasto Avviamento/Pausa permette di avviare o interrompere una cottura, e di bloccare il programmatore.

G Il tasto Arresto Piatto girevole permette d'interrompere la rotazione del piatto girevole per utilizzare i recipienti che richiedono tutto lo spazio disponibile nel forno.

H Indicazione del bloccaggio del Dispositivo di sicurezza bambini

• *ACCESSORI*

• *Griglia (Fig. 1)*

La griglia serve a dorare o cuocere alla griglia. La griglia non va in alcun caso utilizzata con altri recipienti metallici nella funzione microonde, grill + microonde o calore ventilato + microonde. Tuttavia, è possibile riscaldare un alimento in un contenitore di alluminio isolandolo dalla griglia con un piatto.

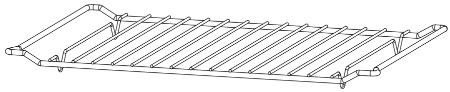


fig.1

• *Le griglie laterali (Fig. 2)*

2 ripiani agganciabili permettono di utilizzare gli accessori a 3 livelli.

Sono disponibili 3 livelli di posizionamento, a seconda del tipo di cottura e del tipo di alimenti.

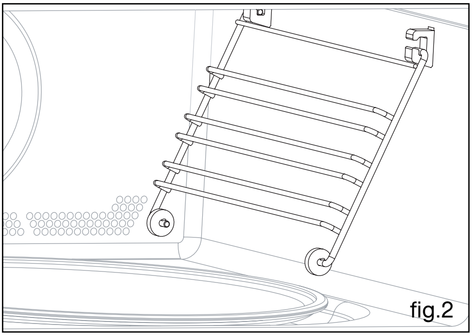


fig.2

• *ACCESSORI*

Con la funzione **grill oppure grill + microonde**, gli accessori (griglia o teglia in vetro) devono essere messi al 1° livello per gli alimenti spessi come gli arrosti e al 3° livello per gli alimenti poco spessi come le costatine e le salsicce.
Per la cottura con o senza microonde, potete mettere la griglia o la teglia del forno al 1° o al 2° livello, a seconda della pietanza da cuocere.

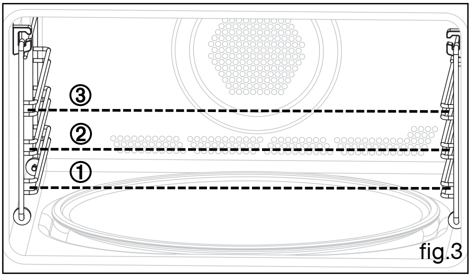


fig.3

• *Teglia del forno (Fig. 4)*

Può essere utilizzata per cuocere a bagnomaria riempiendola d'acqua fino a metà altezza. Può essere utilizzata anche come piatto di cottura.



fig.4

Commenti*:*
Attenzione: non utilizzare mai la teglia del forno con la funzione Microonde, potreste danneggiare il forno.

• IL DISPLAY

Il display vi guida per programmare le diverse impostazioni:
Ora, Durata del programma, Livello di potenza del microonde (**W**att),
Peso degli alimenti (in **g**rammi), Arresto del piatto girevole. Guida gastronomica.

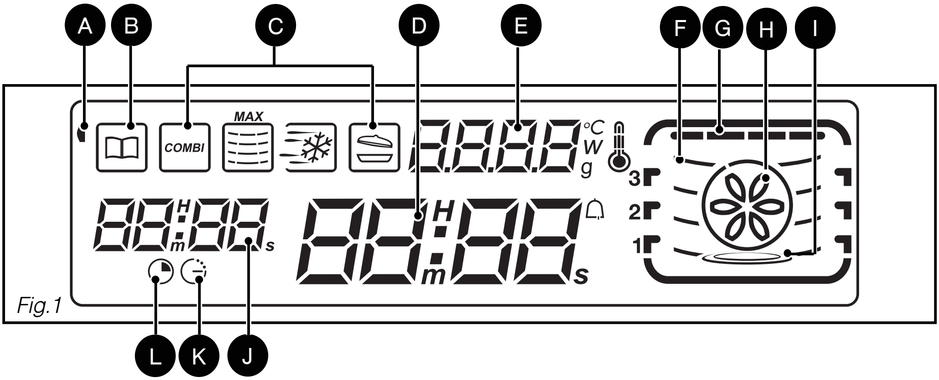


Fig.1

A DISPOSITIVO DI SICUREZZA BAMBINI

B GUIDA GASTRONOMICA

C FUNZIONI DI COTTURA

D ORA

E TEMPERATURA/POTENZA
PESO DEGLI ALIMENTI

F MICROONDE

G GRILL

H CALORE VENTILATO

I PIATTO GIREVOLE

J TEMPO DI PROGRAMMAZIONE

K INDICAZIONE DI FINE COTTURA

L INDICAZIONE DURATA DI COTTURA

• *COME REGOLARE E MODIFICARE L’ORA*

Dopo il collegamento dell’apparecchio o un’interruzione prolungata della corrente, l’indicazione 12:00 lampeggia sul display.

Per regolare l’ora dell’orologio — **Visualizzazione**



Regolare l’ora con i tasti + e -, poi confermare con il tasto ⏯.



Se dovete cambiare l’ora — **Visualizzazione**

Premere il tasto ⓘ poi 2 volte il tasto 🕒, l’ora lampeggia.
Programmare l’ora (per esempio, 7:30) con i tasti + e -.
Confermare con il tasto ⏯.
Un segnale acustico conferma che l’impostazione dell’ora è stata effettuata.





• *UTILIZZO DEI LIVELLI DI POTENZA*

Livello di potenza	Utilizzazione
1000 W / 900 W	Riscaldamento rapido delle bevande, dell’acqua e delle pietanze che contengono una grande quantità di liquidi. Cottura di alimenti che contengono molta acqua (minestre, salse, pomodori, ecc.).
800 W / 700 W	Cottura della verdura fresca o surgelata.
600 W	Per far sciogliere il cioccolato.
500 W	Cottura di pesci e crostacei. Riscaldamento a 2 livelli. Cottura lenta di legumi secchi. Riscaldamento o cottura di alimenti delicati a base di uova.
400 W / 300 W	Cottura lenta di prodotti a base di latte e delle marmellate.
200 W	Scongelamento manuale. Per far sciogliere il burro, il gelato.
100 W	Scongelamento di dolciumi che contengono crema.

POTENZA RESTITUITA DAL MICROONDE: 1000 W

• *PROGRAMMAZIONE*

L’apparecchio è collegato e l’ora è regolata.
Aprire la porta utilizzando la maniglia. Mettere l’alimento nell’apparecchio, chiudere la porta.
Se la porta non è chiusa bene, l’apparecchio non funziona.
L’apertura della porta durante il funzionamento non cancella il programma in corso, ma lo interrompe.
Per riavviare il forno, chiudere la porta e premere il tasto ⏯.

Premere il tasto ⏯ quando la porta è chiusa, per interrompere il programma.
Per annullare un programma, premere il tasto ⏻.
Per effettuare una seconda programmazione dopo la fine della prima, aprire la porta e richiuderla.
Tre segnali acustici segnalano la fine di ogni programma e, un minuto dopo, l’ora appare di nuovo sul programmatore.

Se la porta viene lasciata aperta, la luce si spegne dopo 3 minuti.
Per eliminare l’umidità, l’apparecchio ha una funzione di ventilazione ritardata. La ventilazione del forno continua a funzionare dopo la fine del programma. In seguito si fermerà automaticamente.

• *DISPOSITIVO DI SICUREZZA BAMBINI*

E’ possibile programmare la funzione “DISPOSITIVO DI SICUREZZA BAMBINI” per impedire che il forno a microonde venga avviato senza autorizzazione.

Programmazione	**Visualizzazione**
Premere il tasto ⏯ per 5 secondi, fino a quando un’indicazione ◖ appare sul display, in alto asinistra. Due segnali acustici confermano che il forno a microonde è temporaneamente bloccato. In tal caso non è disponibile nessunprogramma.	

Per cancellare:
seguire la stessa procedura:
premere il tasto ⏯ per 5 secondi lasciando la porta aperta.
L’indicazione ◖ scompare e appare l’orologio.
Due segnali acustici confermano la procedura.

• ARRESTO DEL PIATTO GIREVOLE

Se pensate che la grandezza del recipiente impedisca al piatto di girare, programmare la funzione “ARRESTO DEL PIATTO GIREVOLE” dopo avere selezionato il tipo di cottura desiderato.

Nota: l’arresto del piatto girevole è valido soltanto con un programma che utilizza la funzione microonde

Programmazione	Visualizzazione
Premere il tasto . Selezionare un tipo di cottura col microonde, mediante i tasti + e -	
Premere il tasto Arresto piatto girevole: il piatto smette di girare subito. Per cancellare questa funzione, seguire la stessa procedura.	

Commenti:
Bisogna girare il recipiente e smuovere il suo contenuto a metà programma quando l’opzione ARRESTO PIATTO GIREVOLE è attivata.

• RISCALDAMENTO A 2 LIVELLI

Con la funzione microonde, potenza 500 W, è possibile riscaldare due pietanze contemporaneamente. Mettere un recipiente sul piatto girevole ed un altro sulla griglia posta al 3° livello.

Consigli:
Coprire i piatti con un foglio di plastica alimentare per microonde o con un piatto capovolto. Le durate indicate qui di seguito sono previste per riscaldare gli alimenti conservati in frigo o le conserve tenute a temperatura ambiente.

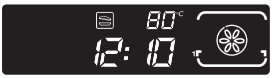
Categorie di alimenti	Quantità	Durata
Gli alimenti con un solo ingrediente come il purè, i piselli, il sedano, ecc.	2 piatti da 200 gr	4 - 6 min
Le pietanze con più ingredienti come il brasato, lo stufato, i ravioli, ecc.	2 piatti da 300 gr	6 - 8 min

• SCALDAVIVANDE

Premere il tasto poi i tasti + o - fino ad ottenere la funzione “Scaldavivande”.



80° C apparare sul display. E’ possibile ridurre o aumentare la temperatura (mini. 35° C /maxi. 100° C) premendo il tasto °C ed i tasti + o -, poi confermare.



E’ possibile altresì impostare una durata premendo il tasto poi + o - . Confermare con il tasto .

• LA FUNZIONE MICROONDE

Programmazione maxi 1000 W **Visualizzazione**

Premere il tasto ⓘ poi il tasto + per scegliere la funzione "Microonde -maxi" per la potenza massima 1000 W. L'indicazione "microonde" e "1000 W "appare sul display.



Premere il tasto ⏯ per confermare.



I numeri della durata di programmazione lampeggiano sul display e propongono 30 secondi.

Premere i tasti - o + per impostare la durata di programmazione, per esempio 10 min.



Confermare premendo il tasto ⏯.

Il forno si accende ed il programma inizia.

Programmazione secondo il livello di potenza **Visualizzazione**

Premere il tasto ⓘ poi i tasti + o - fino ad ottenere la funzione "Microonde".



800 W apparare sul display.

E' possibile ridurre o aumentare la potenza (minimo 100 W /massimo 1000 W) premendo il tasto ℃ poi i tasti + o -, per es.: 650 W .



Confermare il livello di potenza premendo il tasto ⏯.

Premere poi il tasto ◷ per impostare il tempo di programmazione.



I numeri del tempo di programmazione lampeggiano sul display: utilizzare i tasti + o - per immettere il tempo di programmazione desiderato.

Confermare premendo il tasto ⏯.

Il forno si accende ed il programma inizia.

Commenti:

Se la porta viene aperta durante la cottura, il programma s'interrompe e la durata di cottura rimanente lampeggia sul display. Per continuare il programma, richiudere la porta e premere il tasto ⏯.

La durata può essere modificata in qualsiasi momento, premendo i tasti ◷ *e - o +.*

• LA COTTURA AUTOMATICA

Con la funzione "Guida gastronomica", la durata e la modalità di cottura sono programmate automaticamente in funzione del tipo di alimenti e del peso. Sono disponibili 12 posizioni di cottura automatica usando la "Guida gastronomica".

P01	Piatti pronti freschi
P02	Pizza fresca
P03	Pizza surgelata
P04	Arrosto di maiale
P05	Arrosto di manzo
P06	Pollame
P07	Pesci
P08	Verdura fresca.
P09	Verdura che contiene molta acqua
P10	Verdura surgelata
P11	Torte
P12	Torte salate

Programmazione del tempo di cottura automatica in funzione del peso **Visualizzazione**

Premere il tasto ⓘ poi il tasto 🕮 per selezionare la funzione "Guida gastronomica".
P01 lampeggia sul display.
Scegliere il programma desiderato (tra P01 e P12) a seconda del tipo di alimenti che si desidera cuocere, premendo i tasti + o -, poi confermare con il tasto ▶II.



Esempio: Pesce (P07)
Il peso minimo lampeggia sul display (nel nostro esempio, 100 gr).
Regolare il peso, per esempio 200 gr, con i tasti - e +. Confermare con il tasto ▶II.





La durata del programma necessaria viene calcolata automaticamente (per es.: 3 min e 14 s). Questa durata appare sul display.
Il programma inizia.
A metà cottura, secondo il programma scelto, si sente un segnale acustico lungo e "turn" sul display indica che bisogna girare gli alimenti.
Aprire la porta, girare gli alimenti, richiudere la porta e



• *GUIDA ALLA COTTURA AUTOMATICA*

Piatti pronti freschi	Questa funzione <u>P01</u> viene utilizzata per riscaldare le pietanze pronte messe in frigorifero (lasagne, patate gratinate, pasticcio di carne, pesce gratinato, ecc.) aventi un peso compreso tra 100 gr e 1 kg. I piatti devono essere riscaldati con la funzione Microonde. Togliere il prodotto dall'imballaggio, metterlo in un piatto avente le stesse dimensioni, adatto al microonde e resistente al calore. Per ottenere i risultati migliori, coprire il piatto con un foglio di plastica alimentare per microonde oppure con un piatto capovolto. Mettere il piatto sul piatto girevole. Aspettare due minuti prima di servire, per consentire una diffusione uniforme del calore.
Pizza fresca	Questa funzione <u>P02</u> permette di riscaldare e dorare la pizza fresca. La cottura avviene con la funzione "Calore ventilato". Estrarre la pizza dall'imballaggio e metterla direttamente sulla griglia posizionata a livello 2.
Pizza surgelata	Questa funzione <u>P03</u> permette di riscaldare e dorare le pizze surgelate tra 125 gr e 650 gr. Il peso da programmare deve corrispondere al peso effettivo della pizza. La cottura viene effettuata con la funzione Microonde + grill. Estrarre la pizza dall'imballaggio e metterla direttamente sulla griglia posizionata a livello 2.
Arrosto di maiale e di Manzo	Questa funzione viene usata per gli arrosti che pesano tra 500 gr e 2 kg. <u>Scegliere la funzione P04</u> per cuocere e dorare l'arrosto di maiale. <u>Scegliere la funzione P05</u> per cuocere e dorare l'arrosto di manzo. La cottura avviene con la funzione combinata Microonde + calore ventilato e/o Microonde + grill. Utilizzare una teglia adatta alle microonde e resistente al calore, preferibilmente in terracotta (meno proiezioni che in una pirofila di vetro). Quando è possibile, fare cuocere gli arrosti senza strisce di pancetta per evitare fumo e schizzi di grasso. Otterrete risultati migliori con un arrosto più spesso. Estrarre la carne dal frigorifero e lasciarla a temperatura ambiente per 1 ora prima di metterla in forno. Mettere la teglia sulla griglia, a livello 2. Dopo la cottura, avvolgere l'arrosto in carta argentata e lasciarlo riposare per 10 minuti. Questo metodo permetterà alle fibre della carne di distendersi e l'arrosto sarà più tenero.

• *GUIDA ALLA COTTURA AUTOMATICA*

Pollame	Questa funzione **P06** permette di cuocere e dorare un pollo intero o a pezzi (cosce) tra 500 gr e 2 kg. La cottura avviene con la funzione combinata Microonde + calore ventilato e/o grill. Utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde e resistente alle temperature elevate, preferibilmente in terracotta (meno schizzi che nel vetro). Prima della cottura, praticare dei fori nella pelle per evitare gli schizzi. Aggiungere olio, sale e pepe, delle spezie se vi piacciono. Pollo intero: mettere la teglia sulla griglia, al 1° livello. Le cosce di pollo possono essere messe direttamente nella leccarda in vetro. fino a 900 gr, posizionare la leccarda a livello 2. Quando il pollo è cotto, lasciarlo in forno per 5 minuti prima di servire.
Pesci	Questa funzione **P07** permette di cuocere i pesci che pesano tra 100 gr e 1 kg. Nel forno a microonde possono essere cotti tutti i tipi di pesce. Accertarsi semplicemente che il pesce sia fresco. La cottura avviene con la funzione Microonde. Potete cuocere il pesce intero, a fette oppure a filetti. Se volete cuocere un pesce intero, fare dei tagli nella parte più spessa di quest'ultimo per ottenere risultati migliori. Disporre il pesce in un recipiente rotondo od ovale adatto al forno a microonde, aggiungere 2 o 3 cucchiai d'acqua, di succo di limone o di vino bianco e coprire con il coperchio del recipiente o con un foglio di plastica alimentare. Condire a cottura ultimata. Mettere il recipiente sul piatto girevole.
Verdura	Questa funzione viene utilizzata per cuocere la verdura che pesa tra 100 gr e 1 kg. La verdura deve essere cotta con la funzione Microonde. Scegliere verdura fresca e prima della cottura aggiungere: - fino a 200 gr: 2 cucchiai d'acqua - fino a 500 gr: 0,5 dl d'acqua - fino a 1 kg: 1 dl d'acqua Utilizzare un recipiente adatto alla quantità di verdura e coprire (eccetto per la cottura dei funghi). Mettere il recipiente sul piatto girevole in vetro. A metà cottura, un segnale acustico vi ricorda che bisogna girare la verdura e « turn » appare sul display. Aggiungere un po' di grasso e condire a piacimento. Dopo la cottura, attendere qualche minuto prima di servire la verdura. Scegliere **P08** per cuocere le verdure più dure, che contengono più fibre : cavolini di Bruxelles, verza tagliata a listelli, carote tagliate a rondelle, sedano-rapa tagliato a dadini, ecc. Scegliere **P09** per cuocere la verdura tenera, che contiene più acqua : Zucchine tagliate a rondelle o a dadini, porri tagliati a listelli, patate tagliate a rondelle aventi le stesse dimensioni, spinaci interi, finocchi, ciuffi di cavolfiori o broccoli, ecc. Scegliere la categoria **P10** per cuocere la verdura surgelata: Carote tagliate a rondelle, ciuffi di cavolfiori o broccoli, cavolini di Bruxelles, porri tagliati a listelli, zucchine tagliate a rondelle o a dadini, spinaci interi.

• *GUIDA ALLA COTTURA AUTOMATICA*

Torte	Questa funzione **P11** permette di cuocere e dorare le torte fresche con diametro compreso tra 27 e 30 cm, per una durata fissa di 35 min. La cottura avviene con la funzione combinata Microonde + calore ventilato. Utilizzare uno stampo per torte adatto alle microonde e resistente alle temperature elevate (in vetro pyrex, porcellana, ecc.). Se utilizzate una pasta pronta per l’uso, lasciare la carta forno. Ritagliare l’eccesso di carta secondo le dimensioni della teglia. Mettere lo stampo per torte sulla griglia a livello 2. **Consigli:** Non utilizzare uno stampo metallico.
Torte salate	Questa funzione **P12** permette di cuocere e dorare le torte salate fresche con diametro compreso tra 27 e 30 cm, per una durata fissa di 35 min. La cottura avviene con la funzione combinata Microonde + calore ventilato. Utilizzare uno stampo per torte adatto alle microonde e resistente alle temperature elevate (in vetro pyrex, porcellana, ecc.). Se utilizzate una pasta pronta per l’uso, lasciare la carta forno. Ritagliare l’eccesso di carta secondo le dimensioni della teglia. Mettere lo stampo per torte sulla griglia a livello 2. **Consigli:** Non utilizzare uno stampo metallico. Dopo avere versato il preparato nella pasta, mettere la torta salata in forno. Non bagnare mai la pasta altrimenti non cuocerà correttamente.

• LO SCONGELAMENTO

Lo scongelamento della verdura surgelata nel forno a microonde fa risparmiare molto tempo. Per scongelare gli alimenti, utilizzare la funzione SCONGELAMENTO, regolata ad una potenza di 200 W.

Buono a sapersi:
I pezzetti di carne o di pesce possono essere cotti subito dopo essere stati scongelati. I pezzi più grandi come gli arrosti di carne od i pesci interi, resteranno leggermente congelati alla fine del programma di scongelamento.
Si consiglia di lasciarli riposare per un lasso di tempo pari almeno a quello dello scongelamento, per ottenere una temperatura omogenea.

Per scongelare gli alimenti ricoperti di pezzetti di ghiaccio sarà necessario più tempo. In tal caso, bisogna aumentare la durata di scongelamento.

Consigli:
La durata di scongelamento varia secondo il tipo di apparecchio. Tale durata dipende anche dalla forma, dalle dimensioni, dalla temperatura iniziale e dalla qualità degli alimenti.

Nella maggioranza dei casi, gli alimenti devono essere tolti dal loro imballaggio. Togliere i fermagli metallici dall'imballaggio.

A metà scongelamento, i pezzi devono essere girati, mescolati e separati se sono stati congelati insieme.

Se scongelate pezzi di carne di grandi dimensioni o un pesce che impedisce al piatto girevole di girare, attivare la funzione "arresto del piatto girevole". In tal caso, girare gli alimenti sovente.

Scongelare la carne ed il pesce mettendoli su un piattino capovolto e poggiato su un piatto, per permettere al succo di scorrere. Se resta a contatto con gli alimenti, il succo sarà surriscaldato.
Non ricongelare mai un alimento se non dopo averlo cucinato.

Durata dei programmi di scongelamento:
La durata dei programmi di scongelamento viene calcolata per gli alimenti congelati a - 18° C. Questo vi dà un'indicazione del tempo di scongelamento necessario ma la durata effettiva può variare a seconda dello spessore, della forma, delle dimensioni e del condizionamento degli alimenti.

Scelta della programmazione :

I programmi di scongelamento automatico disponibili sono i seguenti:

d 1 corrisponde a 200 W (livello di potenza per lo scongelamento)
Scegliere d1 se volete scongelare degli alimenti/quantità non proposti nei programmi d2, d3, o d4. Programmare il tempo di scongelamento desiderato.
Potete riferirvi alla tabella presentata qui di seguito per consultare i tempi di scongelamento suggeriti.

d 2 scongelamento della carne, del pollame, del pesce e della verdura.

d 3 scongelamento del pane

d 4 scongelamento dei piatti pronti

• *LA FUNZIONE SCONGELAMENTO*

Selezionare il programma di scongelamento corrispondente al tipo e alla quantità di alimenti che volete scongelare. La funzione “Scongelamento automatico” programmerà il tempo di scongelamento adatto.

Scongelamento automatico	**Visualizzazione**

Selezionare la funzione SCONGELAMENTO.
L’indicazione corrispondente si accende e “d1” appare sul display.
Confermare premendo il tasto ▶II.
Premere i tasti - / + per selezionare d2 / d3 / d4, per esempio «d2». Confermare premendo iltasto ▶II.





Per il programma di scongelamento d1, i numeri della durata lampeggiano sul display.
Per i programmi di scongelamento d2/d3/d4, 100 gr (peso di scongelamento minimo) appare sul display.



Premere i tasti - / + per selezionare la durata (d1) o il peso (d2/d3/d4), per esempio 700 gr.
Confermare premendo il tasto ▶II.



La durata necessaria viene calcolata automaticamente. La durata del programma appare sul display ed il programma di scongelamento inizia.

Commenti:
La durata dello scongelamento viene calcolata automaticamente in base al peso dell’alimento. Ciò può dipendere dalla temperatura iniziale dell’alimento (le durate sono calcolate per gli alimenti congelati a - 18° C).

A metà programma di scongelamento automatico degli alimenti che pesano più di 350 gr (eccetto il pane), un segnale acustico vi ricorda che bisogna girare gli alimenti per ottenere i risultati migliori, e “turn” *appare sul display. Richiudere la porta dopo avere girato gli alimenti e premere il tasto* ▶II *per continuare il programma di scongelamento.*

Con la funzione Scongelamento automatico, il tempo di scongelamento non può essere modificato.

Per gli alimenti che non sono indicati nelle categorie consigliate, utilizzare la funzione **MICROONDE** *alla potenza 200 W o* **d 1**. *Riportarsi alle indicazioni qui di seguito per conoscere la durata di programmazione consigliata.*

• GUIDA ALLO SCONGELAMENTO

Scongelamento della pasta

Alimenti	Quantità	Durata	Consigli
Pasta sfoglia o pasta frolla	400 gr	1 - 3 min	Mettere la pasta su un foglio di carta assorbente e girarla a metà scongelamento.

Scongelamento dei crostacei

Alimenti	Quantità	Durata	Consigli
Pettini di mare (parte centrale)	500 gr	5 - 7 min	Mettere in un piatto, mescolare a metà scongelamento.
Gamberetti sgusciati	100 gr	1 - 2 min	
Gamberetti rosa interi	200 gr	2 - 4 min	
Scampi/Gamberoni (10)	500 gr	6 - 8 min	

Scongelamento di pesce, carne e verdura

Alimenti	Quantità	Durata
Pesci interi / tranci / filetti / tocchi	100 gr 200 gr 400 gr 500 gr 750 gr	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min
Tacchino / maiale / vitello / manzo / pollame Arrosti / tranci / tocchi / ecc...	100 gr 200 gr 400 gr 500 gr 750 gr 1 kg 1 kg e 250 gr 1 kg e mezzo 1 kg e 750 gr 2 kg	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min 23 - 25 min 28 - 30 min 34 - 36 min 39 - 41 min
Cavolfiori / broccoli / carote / funghi / macedonia di verdure / ecc.	500 gr 750 gr 1 kg	7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min

Scongelamento della frutta

Alimenti	Quantità	Durata
Fragole Lamponi/amarene Ribes rosso / mirtilli / ribes nero	250 gr 250 gr 250 gr	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min

• La FUNZIONE GRILL

Questa funzione consente di cuocere e dorare alimenti come il gratin e la carne.

Attenzione

Quando viene utilizzato il grill, è necessario proteggere le mani per estrarre le teglie dal forno e utilizzare recipienti che sopportano temperature elevate, come il vetro pyrex o la ceramica.

Ci sono 2 livelli di grill: **medio e forte** e 3 livelli in ogni funzione: **-1- 2- 3-.**

In genere, si consiglia di utilizzare il livello -3- per grigliare la carne e il pesce, ed il livello -1- o -2- con la FUNZIONE GRILL (medio o forte) + MICROONDE per il gratin o per dorare le pietanze più delicate.

Posizionare la griglia in funzione dell'altezza del recipiente o degli alimenti.

Programmazione della funzione GRILL **Visualizzazione**

Premere il tasto + fino alla funzione Grill, per es. Grill medio. La spia del grill si accende. Premere il tasto ° C e selezionare il livello -1- 2- 3 - con i tasti + e -.



Premere il tasto , i numeri della durata si mettono a lampeggiare sul display.



Premere i tasti - / + per programmare il tempo di cottura, per esempio 10 minuti.

Confermare premendo il tasto .

Il forno si accende ed il programma inizia.

<u>Per la cottura con avviamento differito.</u>

Dopo avere impostato la durata della cottura, confermare con e premere 2 volte il tasto , poi i tasti - / + per impostare l'ora di fine cottura desiderata, per esempio: 13:50

Confermare premendo il tasto . Il forno inizierà a funzionare più tardi.

Commenti :

La durata può essere regolata in qualsiasi momento, premendo i tasti et- / +.

• GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE GRILL

Mettere gli alimenti sull'insieme grill + leccarda (per recuperare il succo) e posizionare a livello 3. Girare gli alimenti a metà cottura

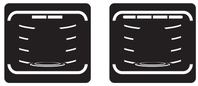
Alimenti	Quantità	Durata
Insaccati, sanguinaccio, salsicce *(praticare dei fori con la forchetta)*	4 - 6 unità	22 - 30 min
Costolette di maiale	4 unità	27 - 32 min
Costolette di agnello	4 unità	15 - 17 min
Costata di manzo	800 gr	23 - 25 min
Pancetta affumicata	4 - 6 fette	18 - 25 min

• LA FUNZIONE GRILL + MICROONDE

Questa funzione consente di utilizzare contemporaneamente il grill e le microonde, per una cottura rapida. E’ possibile associare uno qualsiasi dei livelli del grill con le microonde.

Programmazione della FUNZIONE GRILL + MICROONDE **Visualizzazione**

Selezionare la funzione GRILL (**medio o forte**) + MICROONDE
Premere il tasto ° C per scegliere il livello di grill desiderato:
-1- 2 - 3-
Utilizzare i tasti - / + per ridurre il livello di potenza del grill, per esempio: -2-.





Premere il tasto , i numeri della durata si mettono a lampeggiare. Utilizzare i tasti - / + per determinare il tempo di cottura combinato Microonde + grill necessario, per esempio: 20 minuti.



Confermare premendo il tasto , il forno si accende ed il programma inizia.



Per la cottura con avviamento differito.
Dopo avere impostato la durata della cottura, confermare con e premere 2 volte il tasto , poi i tasti - / + per impostare l’ora di fine cottura desiderata, per esempio: 13:50
Confermare premendo il tasto . Il forno inizierà a funzionare più tardi.

Commenti :
La durata può essere regolata in qualsiasi momento, premendo i tasti e - / +.

• GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE GRILL + MICROONDE

Utilizzare una teglia adatta al forno a microonde e resistente alle temperature elevate, preferibilmente in terracotta (meno schizzi che nel vetro). Mettere l’alimento in una teglia e poggiare quest’ultima sulla griglia, a livello 1. Girare l’alimento a metà cottura. Quando è possibile, fare cuocere gli arrosti senza strisce di pancetta per evitare fumo e schizzi di grasso. Dopo la cottura, condire l’arrosto, avvolgerlo nella carta argentata e lasciarlo così per 10 minuti. L’arrosto sarà più tenero.

Alimenti	Quantità	Programmazione	Durata
Spalla di agnello (senza osso, in rete)	1 kg e 300 gr	Microonde + Grill medio -3-	40 - 45 min
Costata	800 gr	Microonde + Grill medio -3-	18 - 23 min
Pollo, faraona	1 kg e 200 gr	Microonde + Grill forte -3-	25 - 27 min
Arrosto di tacchino	800 gr	Microonde + Grill medio -3-	27 - 32 min
Arrosto di maiale	1 kg	Microonde + Grill medio -3-	35 - 40 min
Arrosto di vitello	1 kg e 200 gr	Microonde + Grill medio -2-	50 - 55 min

• LA FUNZIONE CALORE VENTILATO

La funzione Calore ventilato consente di cuocere e dorare gli alimenti come in un forno classico.

Programmazione della funzione CALORE VENTILATO **Visualizzazione**

Selezionare la funzione CALORE VENTILATO.
L'indicazione corrispondente si accende, 200° C appare sul display. Premere il tasto ° C per regolare la temperatura utilizzando i tasti - / + , per es.: 210° C, poi confermare premendo il tasto ▶II.





Per una cottura immediata
Premere poi il tasto 🕒 ed i tasti - / + per regolare la durata della cottura, per esempio 30 minuti. Confermare premendo il tasto ▶II.
Il forno si accende ed il programma inizia.





Per la cottura con avviamento differito:
Dopo avere impostato la durata della cottura, confermare con ▶II e premere 2 volte il tasto 🕒, poi i tasti - / + per impostare l'ora di fine cottura desiderata, per esempio: 13:50
Confermare premendo il tasto ▶II.
Il forno inizierà a funzionare più tardi.

Commenti:
La durata della cottura può essere modificata in qualsiasi momento premendo i tasti 🕒 e + / - .
L'indicatore di aumento della temperatura lampeggia fintanto che la temperatura programmata non è stata raggiunta.
Potete pre-riscaldare il forno a microonde per un programma di cottura con calore ventilato, esattamente come un forno classico.

Consigli:
La temperatura di cottura puo essere regolata per fasce di 10° C, tra 50° C e 250° C.
La durata di cottura è regolabile da 0 a 90 minuti. È preferibile programmare una durata minima e aumentare, se necessario. Sorvegliare il colore degli alimenti.
Utilizzare sempre gli accessori (griglia o leccarda) a livello 1 o 2. Otterrete una migliore ripartizione del calore e risultati di cottura ottimali.
Utilizzare recipienti resistenti alle temperature elevate.
Proteggere le mani per estrarre la teglia che può diventare molto calda.
Se volete scongelare degli alimenti dopo avere utilizzato la funzione cottura con Calore ventilato, si consiglia di lasciare raffreddare il forno per 10 minuti, al fine di ottenere risultati migliori.
Cottura a 2 livelli:
Per cuocere 2 torte di mele contemporaneamente, in 1 ora, a 200° C. Si consiglia di disporre la prima torta nella leccarda in vetro, a livello 1, e la seconda torta nello stampo per torte posto sulla griglia a livello 3. Invertire le due teglie a metà cottura.

• GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE CALORE VENTILATO

* Pre-riscaldare il forno alla temperatura indicata.

Alimenti	Temperatura	Livello	Durata
Carne			
Arrosto di maiale (1 kg)	160° C	Sulla griglia, al 2° livello	90 minuti
Arrosto di vitello (1 kg)	180° C	Sulla griglia, al 2° livello	70 - 75 min
Arrosto di manzo (1 kg)	220° C*	Sulla griglia, al 2° livello	38 - 40 min
Agnello (cosciotto, spalla 1,5 kg)	180° C	Nella leccarda, al 2° livello	50 - 60 min
Pollame (1,2 kg)	180° C	Sulla griglia, al 1° livello	70 - 75 min
Pollame di grandi dimensioni	180° C	Sulla griglia, al 1° livello	90 - 120 min
Coniglio	230° C	Nella leccarda, al 2° livello	40 - 45 min
Pesce (1,2 kg)			
Intero (pesci tropicali, salmone, nasello)	180° C	Nella leccarda, al 2° livello	35 - 45 min
Verdura			
Gratin di patate	180° C	Sulla griglia, al 2° livello	50 - 55 min
Lasagne	180° C	Sulla griglia, al 2° livello	40 - 45 min
Pomodori ripieni	180° C	Sulla griglia, al 2° livello	45 - 55 min
Dolciumi			
Dolce savoiardo	150° C	Sulla griglia, al 2° livello	35 - 45 min
Pan di Spagna	150° C	Sulla griglia, al 1° livello	35 - 45 min
Rotolo di pan di Spagna	150° C	Nella leccarda, al 2° livello	20 - 25 min
Dolci	160° C	Sulla griglia, al 1° livello	40 - 50 min
Biscotti	180° C	Nella leccarda, al 2° livello	18 - 22 min
Biscotti di pasta frolla	160° C	Nella leccarda, al 2° livello	20 - 25 min
Crema	160° C	Sulla griglia, al 2° livello	35 - 45 min a bagnomaria
Madeleines	170° C	Nella leccarda, al 2° livello	20 - 30 min
Ciambellone	170° C	Sulla griglia, al 2° livello	40 - 50 min
Cheesecake (dolce con formaggio fresco)	170° C	Sulla griglia, al 1° livello stampo apribile, diametro 26 cm	65 - 75 min
Kuglof	180° C	Sulla griglia, al 1° livello in uno stampo speciale	45 - 50 min
Bignè	180° C	Nella leccarda, al 2° livello	35 - 40 min secondo le dimensioni
Torta di pasta frolla	200° C	Sulla griglia, al 2° livello	40 - 45 min
Torta di pasta sfoglia	250° C *	Sulla griglia, al 2° livello	30 - 40 min
Varie			
Pasticcio in terrina (1 kg)	190° C	Sulla griglia, al 1° livello	90 minuti
Torta salata	170° C	Sulla griglia, al 2° livello stampo di 20 cm	55 - 65 min
Pietanze cotte in pentola (stufato, baeckeoffe)	160° C	Sulla griglia al 1° livello, a seconda della teglia	90 - 180 min
Pane (500 gr di farina)	220° C*	Sulla griglia, al 2° livello	25 - 30 min

• LA FUNZIONE MICROONDE + CALORE VENTILATO

La funzione cottura con Calore ventilato + Microonde permette di guadagnare un tempo notevole. La temperatura di cottura puo essere regolata per fasce di 10° C, tra 50° C e 250° C. Il tempo di cottura può essere scelto.

Programmazione della funzione MICROONDE + CALORE VENTILATO **Visualizzazione**

Selezionare la funzione MICROONDE + CALORE VENTILATO.
L’indicazione corrispondente si accende.
Premere il tasto ° C, 200° C lampeggia sul display.
Regolare la temperatura del programma utilizzando i tasti - / + , per esempio: 210° C.
Confermare premendo il tasto ⏯.
Premere il tasto ⏲ per programmare il tempo di cottura. I numeri della durata si mettono a lampeggiare sul display.
Premere i tasti - / + , per esempio: 40 minuti.
Confermare premendo il tasto ⏯.
Il forno si accende ed il programma inizia.







Per la cottura con avviamento differito.
Dopo avere impostato la durata della cottura, confermare con ⏯ e premere 2 volte il tasto ⏲, poi i tasti - / + per impostare l’ora di fine cottura desiderata, per esempio: 13:50
Confermare premendo il tasto ⏯.
Il forno inizierà a funzionare più tardi.

Commenti:
La durata della cottura può essere modificata in qualsiasi momento premendo i tasti ⏲ e - / +.
L’indicatore di aumento della temperatura lampeggia fintanto che la temperatura programmata non è stata raggiunta.
Un segnale acustico indica che la temperatura programmata è stata raggiunta ed il segno “° C” non lampeggia più.

Attenzione:
Non pre-riscaldare mai il forno con la funzione Calore ventilato + Microonde in quanto potreste danneggiare l’apparecchio.
Se il forno viene utilizzato con la funzione cottura combinata Calore ventilato + Microonde, non usare un recipiente metallico.

Cottura a 2 livelli:
Per cuocere contemporaneamente un arrosto di vitello di 800 gr ed un gratin di patate di 800 gr, impostare come segue: 55 minuti a 170° C.
Si consiglia di mettere il gratin sul piatto girevole e l’arrosto di vitello sulla leccarda posizionata al 3° livello.

• GUIDA ALLA COTTURA CON LA FUNZIONE MICROONDE + CALORE VENTILATO

Utilizzare una teglia adatta al forno a microonde e resistente alle temperature elevate, preferibilmente in terracotta (meno schizzi che nel vetro).
Quando è possibile, fare cuocere gli arrosti senza strisce di pancetta per evitare fumo e schizzi di grasso.
Dopo la cottura, condire l'arrosto, avvolgerlo nella carta argentata e lasciarlo così per 10 minuti. L'arrosto sarà più tenero.

Alimenti	Qtà	Programmazione MICROONDE + CALORE VENTILATO	Durata (min)	Consigli Mettere al 2° livello
Spalla d'agnello con l'osso	1 kg e 300 gr	MICROONDE + 200° C	32 - 37	Nella leccarda
Costata	800 gr	MICROONDE + 200° C	23 - 28	In una teglia, sulla griglia
Pollo / faraona	1 kg e 200 gr	MICROONDE + 200° C	35 - 40	In una teglia, sulla griglia, livello 1
Arrosto di tacchino	800 gr	MICROONDE + 180° C	32 - 37	In una teglia, sulla griglia
Arrosto di maiale	1 kg e 200 gr	MICROONDE + 180° C	47 - 52	In una teglia, sulla griglia
Arrosto di vitello	1 kg	MICROONDE + 180° C	37 - 42	In una teglia, sulla griglia

• REGOLAZIONE DEL CONTRASTO

Programmazione **Visualizzazione**

Premere il tasto ⓘ poi per pochi secondi ⏲, fino a quando l'indicazione -CO- appare sul display.
Regolare il contrasto con i tasti + o - e confermare con il tasto ⏯.



• LA FUNZIONE CONTAMINUTI

Programmazione **Visualizzazione**

Potete programmare la funzione «Contaminuti» del forno.
Premere il tasto ⓘ, poi ⏲.
Regolare il tempo di programmazione con i tasti - / +, per esempio 1 minuto. Confermare premendo ⏯. Il display indica di nuovo l'ora ma il conto alla rovescia comincia.



IT

5 / TEST DI ATTITUDINE AL FUNZIONAMENTO

Test di attitudine al funzionamento secondo le norme CEI/EN/NF EN 60705.
La commissione elettrotecnica internazionale, SC.59K, ha stabilito una norma per i test funzionali comparativi effettuati su vari forni a microonde.
Per questo apparecchio si consiglia quanto segue:

Test	Carica	Durata approssimativa	Selettore di potenza	Recipienti / Consigli
Crema pasticciera (12.3.1)	1 kg	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sul piatto girevole
	750 gr	13 - 15 min		Pyrex 220 Sul piatto girevole
Dolce savoiardo (12.3.2)	475 gr	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Carne in crosta (12.3.3)	900 gr	14 min	700 W	Pyrex 838 Coprire con una pellicola di plastica. Sul piatto girevole
Scongelamento della carne (13.3)	500 gr	11 - 12 min	200 W	Sul piatto girevole
Scongelamento dei lamponi (B.2.1)	250 gr	6 - 7 min	200 W	In un piatto piano Sul piatto girevole
Gratin di patate (12.3.4)	1 kg e 100 gr	23 - 25 min	COMBI + Grill a fuoco vivo P2 o P3	Pyrex 827 Sul piatto girevole
Pollo (12.3.6)	1 kg e 200 gr	24 - 26 min	COMBI + Grill a fuoco vivo P3	Poggiare sull'insieme griglia + leccarda Mettere al 1° livello cominciando dal basso Girare a metà cottura
		35 - 40 min	Calore ventilato 200° C + Microonde	In una teglia di terracotta smaltata Mettere sulla griglia al livello 1 cominciando dal basso
Torta (12.3.5)	700 gr	20 min	Calore ventilato 220° C + Microonde	Pyrex 828 Mettere sulla griglia a livello 1

Si consiglia di pulire il forno regolarmente e di togliere i depositi alimentari dentro e fuori dell'apparecchio.
Utilizzare una spugna umida insaponata. Se l'apparecchio non viene mantenuto pulito, la superficie rischia di deteriorarsi influendo negativamente sulla durata operativa del forno e dando luogo a situazioni pericolose.

AVVERTENZA: Se la porta o la sua guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato se non dopo essere stato riparato da una persona qualificata.

Non utilizzare un apparecchio per la pulizia al vapore.

L'utilizzo di prodotti abrasivi, alcool o diluenti è sconsigliato: rischio di deterioramento dell'apparecchio.

In caso di odori o di forno incrostato, fate bollire dell'acqua con succo di limone o aceto in una tazza, per 2 minuti, e pulire le pareti del forno con un po' di detersivo per stoviglie.

Per pulire la superficie superiore del vano del forno, spostare la resistenza del grill in basso *(fig.1)*.

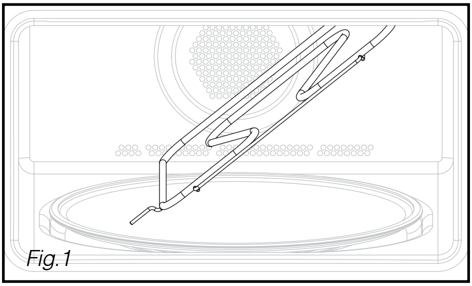


Fig.1

Staccare la resistenza del grill premendo sull'asta posta in alto a sinistra *(fig.2)*.
Il piatto girevole può essere rimosso per facilitare la pulizia. A tale scopo, prenderlo dalle apposite zone di accesso. Se togliete il dispositivo di avanzamento, evitate di fare entrare l'acqua nel foro dell'asse motore.
Non dimenticate di riposizionare correttamente il dispositivo di avanzamento, il supporto a rotelle ed il piatto girevole.

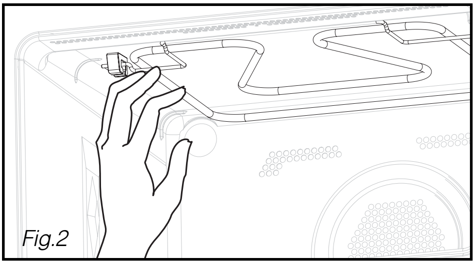


Fig.2

7 / IN CASO DI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Se avete dei dubbi sul corretto funzionamento dell'apparecchio, ciò non vuol dire che quest'ultimo è guasto. In ogni caso, controllare i seguenti punti:

Se vi accorgete che...	Cosa bisogna fare?
La durata viene decrementata ma l'apparecchio non funziona (il piatto non gira e l'alimento non viene riscaldato). "Ora" e "Dimostrazione" lampeggiano in alternanza sul display.	L'apparecchio è nella modalità **DIMOSTRAZIONE**. Regolare l'orologio su "00:00". Confermare con ⏯ e premere ⓘ, poi per 5 secondi i tasti + e 6 contemporaneamente.
L'apparecchio non si avvia.	Controllare il collegamento elettrico dell'apparecchio. Controllare che la porta del forno sia chiusa bene. Controllare che non sia programmato il Dispositivo di sicurezza bambini.
L'apparecchio continua a emettere rumore dopo la fine della cottura.	Per evacuare il vapore acqueo residuo, l'apparecchio è dotato di una funzione di ventilazione ritardata. La ventilazione continua a funzionare per 15 minuti dopo la fine del programma.
L'apparecchio è rumoroso. Il piatto girevole non gira correttamente.	Pulire le rotelle e la zona di scorrimento sotto il piatto girevole. Controllare che le rotelle siano correttamente posizionate.
Se constatate che il vetro è appannato.	Asciugare l'acqua della condensa utilizzando un panno.
L'alimento non viene riscaldato con il programma Microonde.	Controllare che gli utensili siano adatti ai forni a microonde e che il livello di potenza sia adeguato.
Esce fumo dal grill all'inizio del programma.	Togliere i residui di cottura dal termoelemento prima di ogni utilizzo.
L'apparecchio emette scintille.	Pulire bene l'apparecchio: togliere il grasso, le scorie di cottura, ecc. Allontanare gli elementi metallici dalle pareti del forno. Non utilizzare elementi metallici con la griglia.

7 / IN CASO DI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Codice di errore	Interpretazione
F01	Errore sonda (al centro del forno)
F02	Forno surriscaldato
F03	Pirolisi non riuscita -> porta bloccata
F04	Bloccaggio porta non riuscito
F05	Altre operazioni di cottura non riuscite
F10	N.B.: interruzione corrente durante la cottura
Automatico	Auto Stop: cottura troppo lunga

8 / SERVIZIO POST VENDITA

• *INTERVENTI*

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da un professionista qualificato depositario del marchio. Al momento della chiamata, riportare i riferimenti dell'apparecchio (modello, tipo, numero di matricola). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica (fig.1).

PEZZI ORIGINALI

In sede d'intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo di ***pezzi di ricambio originali certificati.***

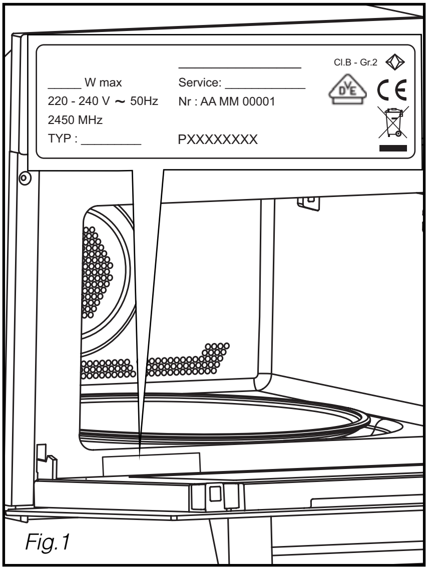


Fig.1

USER GUIDE

Microwave oven



BARAZZA

CONTENTS

Important:

Important safety instructions - Read carefully and retain for future use. If the appliance is ever sold or given to another person, ensure that the new owner receives the accompanying guide. Please read these guidelines before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

• *SAFETY GUIDELINES*

This appliance is not intended for use by individuals (including children) with impaired physical, sensorial or mental abilities, or persons lacking in knowledge or experience, unless they receive prior supervision or instructions on using the appliance from a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

This appliance is designed to cook with the door closed.

WARNING: It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repair that requires the removal of the cover providing protection against exposure to microwave power.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers, as they may explode.

Only use utensils suitable for usage in microwave ovens.

When heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents due to the risk of combustion.

If smoke appears, stop or unplug the oven and leave the door closed to stifle any flames present.

Heating beverages in the microwave oven can cause the sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so care must be taken when handling their containers.

The contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or rearranged and the temperature must be checked before consumption, so as to prevent burns.

It is not recomended to heat eggs in their shells or whole hardboiled eggs in a microwave oven, as they may explode, even after cooking has ended.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision if adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven safely and understands the dangers of incorrect use.

Your appliance is solely intended for domestic use for cooking, reheating and defrosting food. The manufacturer does not accept any liability in the event of inappropriate use.

To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turntable.

Do not interfere with the openings on the lock on the front of the appliance; this could cause damage to your appliance that would require a service callout.

The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not become damaged.

In microwave mode, it is not recommended to use metallic cookware, forks, spoons, knives or metal staples or fasteners for defrosting bags.

Never heat a baby bottle with the teat on, as it may explode.

Always use oven gloves to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat from food and are therefore very hot.

When heating small quantities (a sausage, a croissant, etc.) place a glass of water next to the food.

Excessive cooking times may dry out food and burn it. To prevent this occurring, never use the same times recommended for cooking in a conventional oven.

WARNING: The accessible parts of the appliance may become hot during use. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
It is advisable to keep small children away from the appliance.
WARNING: If the appliance is being used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

• PROTECTING THE ENVIRONMENT

This appliance's packaging materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains various recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on electrical and electronic equipment waste. Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points. Thank you for your help in protecting the environment.

• HOW YOUR OVEN WORKS

The microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light and infrared rays.
Their frequency is in the 2450 MHz range.
Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves its molecules begin moving rapidly, causing it to heat up.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the centre of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.
Note that microwaves cause a simple thermal phenomenon within food and are not harmful to health.

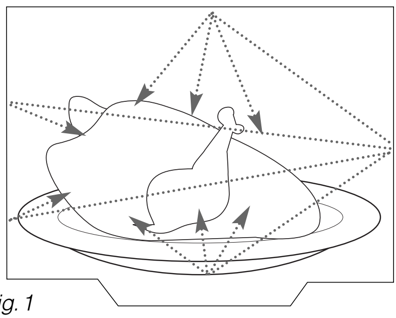


Fig. 1

• BEFORE CONNECTION

Warning:

Ensure that your appliance has not suffered any damage during transport (bent door or seal, etc.). If you notice any kind of damage, contact your retailer before using the appliance.

In order to easily locate the make, model number, etc. of your appliance, we recommend that you note this information on the "After-Sales Service Department and Customer Support" page.

Important:

We cannot accept liability for any accident or incident resulting from non-existant, defective or incorrect grounding.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.

• ELECTRICAL CONNECTION

Ensure that:
- The electrical installation has sufficient voltage.
- The electrical wires are in good condition.
- The diameter of the wires complies with the installation requirements.
- Your electrical installation is equipped with 16-ampere thermal-sensitive protection.

If in doubt, consult your electrician.

Electrical connections should be completed before the appliance is placed in the wall unit.

The appliance must be recess-fitted correctly to ensure electrical safety. During recess fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the socket; fuses must be cut off or removed.

The plug must remain accessible after the appliance is installed.

Your electrical installation should include an accessible feature that allows users to disconnect the power supply.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person so as to prevent a hazard.

• RECESS FITTING

The appliance can be installed under a worktop or in a wall unit (open or closed) with the appropriate dimensions for recessed installation *(Fig.1)*.
Do not use your appliance immediately (wait approximately 1 to 2 hours) after moving it from a cold location to a hot location, as the condensation may cause a malfunction.
Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

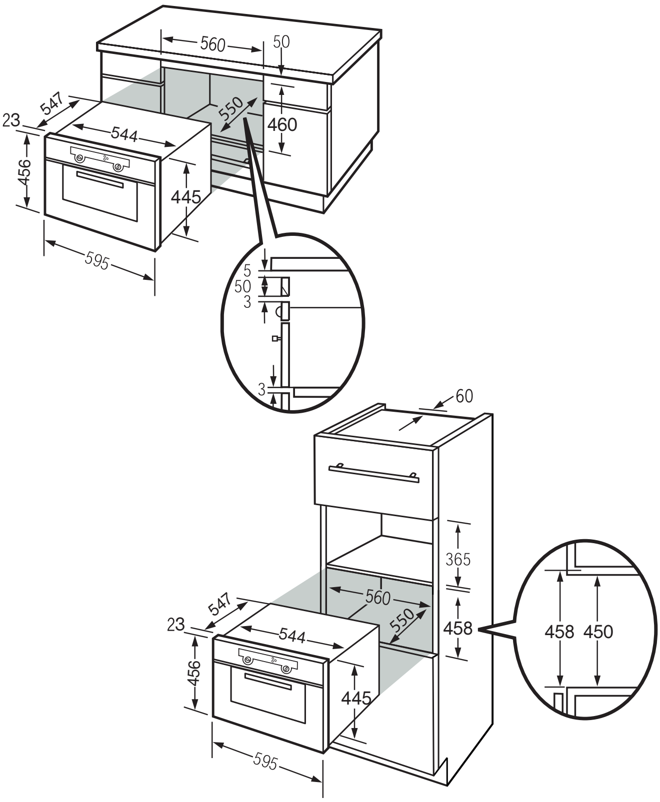
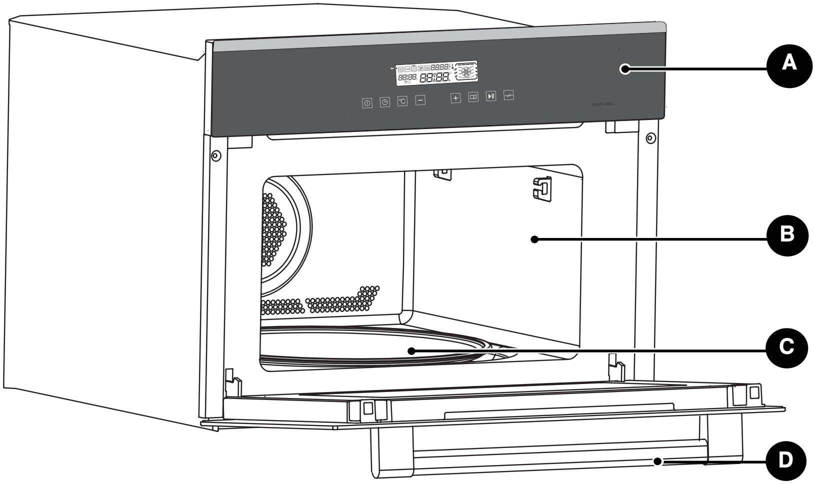


Fig. 1

• THE APPLIANCE



A **Control panel**

B **Cavity**

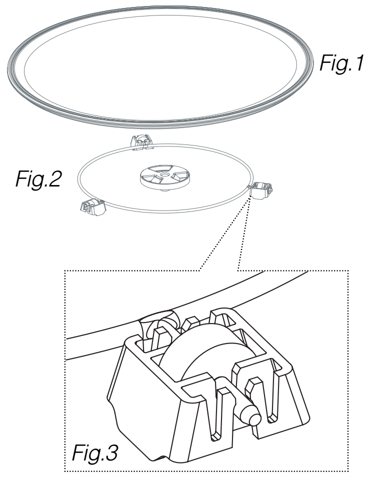
C **Turntable**

D **Door handle**

• ***The turntable :*** *(Fig.1)* allows foods to be evenly cooked throughout without the need for handling. It rotates in either direction. If it does not rotate, ensure that all the components are properly positioned.
Do not attempt to rotate it manually, as this might damage the drive mechanism.
It can be used as a cooking dish. To remove it, pick it up using the access areas provided in the cavity.

• ***The drive :*** *(Fig.2)* rotates the glass turntable.

• ***The guide wheels :*** *(Fig.3)* The wheels must be correctly orientated.
In the event of problems with rotation, ensure that there are no foreign bodies under the wheels.



• CONTROL PANEL

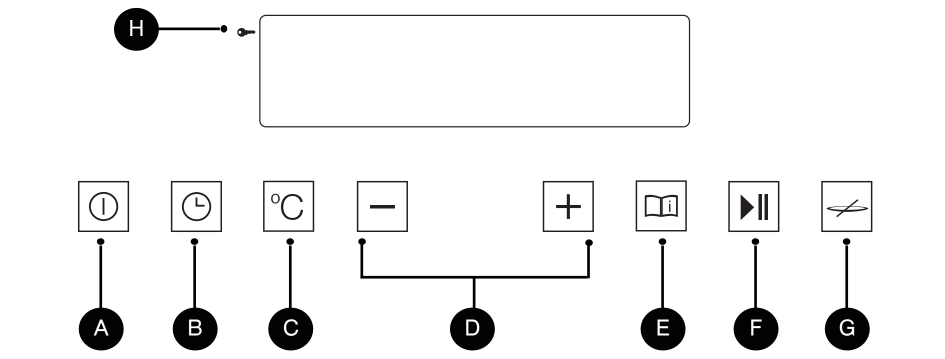


Fig.1

A The **Start/Stop** button lets you start a programme, and suspend or stop a programme during running.

B The **Clock** button lets you adjust the time and the cooking time.

C The **Temperature** button lets you adjust the power and the temperature.

D The **"Plus" and "Minus"** buttons let you choose the programme type, increase or decrease the time and cooking time and also the power and temperature.

E The **Cooking Guide** button lets you choose the food category for the automatic function.

F The **Start/Pause** button lets you start or pause cooking and lock the control panel.

G The **Turntable Stop** button lets you stop the rotation of the revolving tray, so that you can use dishes which take up the whole of the oven space.

H **Child safety** lock display

• ACCESSORIES (depending on the model)

• The rack *(fig.1)* **:**
This allows you to toast, brown or grill. The rack should never be used with other metal cookware on the microwave, grill + microwave or forced air + microwave modes.
However, you can reheat food in an aluminium tray providing this is isolated from the rack using a plate.

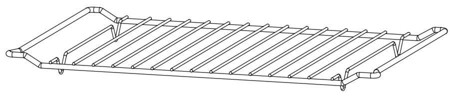


Fig. 1

• Side racks *(fig.2)*:
2 hanging supports allow you to use the rack at three heights.

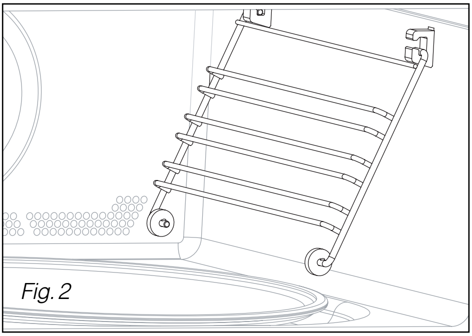


Fig. 2

• *ACCESSORIES (depending on the model)*

Three insertion heights are available for different types of cooking and food *(fig.3)*.
On the ***Grill or Grill + Microwave modes,*** use the accessories (rack) at insertion level 1 for thick foods such as roasts and at insertion level 3 for thinner foods such as chops or sausages.
On the ***Forced Air or Microwave + Forced Air modes,*** insert the rack at level 1 or 2 depending on the dish.

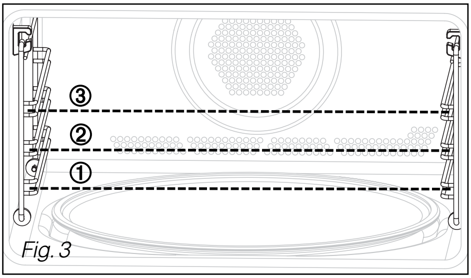


Fig. 3

• ***Enamel plate*** *(fig.4)* **:**

This is used for baking cakes or as a drip tray for collecting grilling juices. Avoid placing roasts or meats directly in the plate, as this will cause significant splattering on the oven walls.

⚠ ***Important:***
Do not use this plate for microwave-only cooking or microwave combination cooking.


Fig. 4

• THE DISPLAY

The display guides you through programming the various settings: Time, programme time, micro-wave power (Watts), weight of food (grams), stopping the turntable, cooking guide.

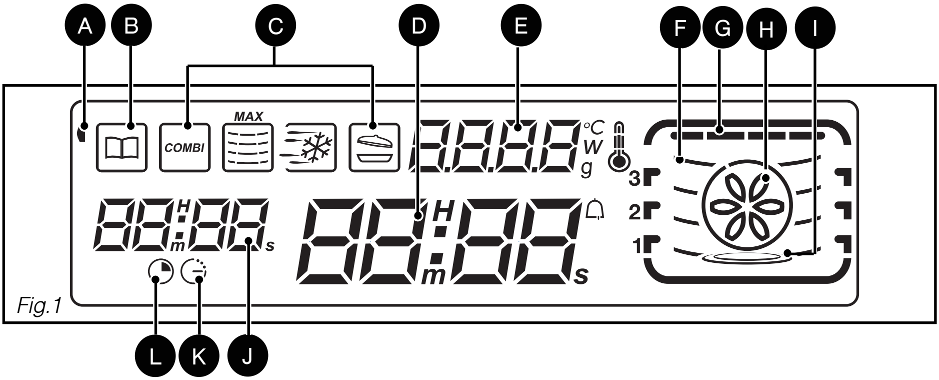


Fig.1

- **A** CHILD SAFETY
- **B** COOKING GUIDE
- **C** COOKING FUNCTIONS
- **D** TIME
- **E** TEMPERATURE / POWER / WEIGHT OF FOOD
- **F** MICROWAVE
- **G** GRILL
- **H** HEAT CIRCULATION
- **I** TURNTABLE
- **J** PROGRAMME TIME
- **K** END OF COOKING INDICATOR
- **L** COOKING TIME INDICATOR

• SETTING AND ADJUSTING THE TIME

After connecting your appliance or after a prolonged power cut, “12:00” will flash in the display

To set the time on the clock	Display
	12:00
Set the time using the + and - buttons and then confirm by pressing ▶II.	06:30

To change the time	Display
Press the button and then twice. The time flashes. Set the new time (e.g. 7.30), using the + and - buttons.	06:30
Confirm by pressing ▶II. A beep sounds to confirm that the new time has been set.	07:30

• USING THE POWER LEVELS

Power level	Use
1000 W / 900 W	Quick reheating of beverages, water and dishes containing a large quantity of liquid. Cooking dishes containing lots of water (soups, sauces, tomatoes, etc.)
800 W / 700 W	Cooking fresh or frozen vegetables.
600 W	Melting chocolate.
500 W	Cooking fish and seafood. Reheating on two levels. Cooking dried vegetables at a low heat. Re-heating or cooking delicate egg-based foods.
400 W / 300 W	Cooking dairy products, jams on a low heat.
200 W	Manual defrosting. Softening butter, ice cream.
100 W	Defrosting pastries containing cream.

FULL POWER OF MICRO-WAVE OVEN: 1000 W

• *PROGRAMMING*

Your appliance is now connected and the correct time is set.
Open the door using the handle. Place the food inside and then close the door.
If the door is not closed correctly, the appliance will not operate.
Opening the door during operation does not cancel the current programme but simply pauses it. To restart the oven, close the door and press ⏯.

Press the ⏯ button when the door is closed to interrupt the programme. To cancel a programme, press ⏻.
To enter a second programme after the end of the first one, open the door and close it again.
Three beeps sound to signal the end of each programme and the time shows again in the display after one minute.

If the door is left open, the light turns off after 3 minutes.
To eliminate moisture, your appliance is equipped with a delayed ventilation function.
The oven's ventilation continues to function after the end of the programme. It will stop automatically.

• *CHILD SAFETY*

You can set the “CHILD SAFETY” function to prevent unauthorised use of your microwave oven.

Programming	Display
Press and hold the ⏯ button for five seconds until a appears in the top left of the display. Two beeps sound to confirm that your microwave oven is temporarily locked.	

No programmes are then available.
To cancel:
Follow the same procedure:
Press and hold the ⏯ button for five seconds with the door open. The disappears and the time is displayed.
Two beeps sound to confirm the procedure.

• TURNTABLE STOP

If you think that the size of your dish will prevent it from turning, programme the STOP TURNTABLE function after selecting the cooking.

Note: Stopping the turntable is only possible when selecting a programme using the microwave function.

Programming	Display
Press the ⓘ button. Select a microwave cooking level using the + and - buttons. Press the STOP TURNTABLE button and the turntable stops rotating. To cancel this function, repeat this procedure.	 

Note :
When using the STOP TURNTABLE function, you must turn the cookware and stir its contents halfway through the programme.

• RE-HEATING ON TWO LEVELS

When using the 500W microwave power function, you can reheat two dishes at the same time. Place one plate on the turntable and the other on the shelf placed at level 3.

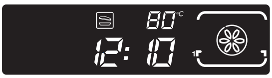
Recommendations:
Cover the plates with plastic microwave food wrap or with an inverted plate. The programme times indicated below are given for reheating refrigerated foods or items stored at room temperature.

Food type	Quantity	Cooking time
Foods with an even texture (purée, peas, celery, etc.)	Two 200 g plates	4 - 6 minutes
Foods with an uneven texture, such as cassoulet, stews, ravioli etc.	Two 300 g plates	6 - 8 minutes

• KEEPING THINGS HOT

Press the ⓘ button and then the + or - button until you reach the “Keep hot” function.
80°C will appear in the display. You can increase or reduce the temperature (min. 35°C / max. 100°C) by pressing the °C button and + or - and then confirming.
You can also set a time by pressing the ◷ button and then using + or -. Finally confirm using the ▶II button.





• MICROWAVE FUNCTION

1000W max programming | **Display**

Press [button], then the + button to select the “max microwave” function for the 1000W maximum power.
The microwave symbol and 1000W appear in the display.
Press [button] to confirm.
The programme temperature figures flash in the display and suggest 30 seconds as a time.
Press the + and - buttons to adjust the programme time, e.g. 10 minutes.
Confirm by pressing [button] .
The oven switches on and the programme begins.







Programming by power level | **Display**

Press the [button] button and then + or - until the “microwave” function appears.
800W appears in the display.
You can reduce or increase the power (minimum 100W / maximum 1000W) by pressing the [°C] button and the + and - buttons, e.g. 650W .
Confirm the power level by pressing [button] .
Then press [button] to adjust the programming time.
The programme time figures flash in the display. Use the + and - buttons to enter the desired programme time.
Confirm by pressing [button] .
The oven switches on and the programme begins.







Notes:
If the door is opened during cooking, the oven stops and the remaining time flashes in the display. To continue the programme, simply close the door and press the [button] button.
The programme time can be adjusted at any moment by pressing the [button] and + or - buttons.

• AUTOMATIC COOKING

With the “Cooking Guide” function, the cooking time and mode are programmed automatically based on the food type and weight. Twelve automatic cooking settings are available via the “Cooking Guide”.

P01 Refrigerated ready meals
P02 Fresh pizza
P03 Frozen pizza
P04 Roast pork
P05 Roast beef
P06 Poultry
P07 Fish
P08 Fresh vegetables
P09 Vegetables containing a lot of water
P10 Frozen vegetables
P11 Tarts
P12 Quiche

Programming automatic cooking time based on food weight **Display**

Press the button and then to select the cooking guide.
P01 flashes in the display.
Choose your programme (P01 to P12) depending on the type of food you want to cook by pressing the + or - button and then confirming by pressing .



Example: Fish (P07)
The minimum weight flashes in the display (here it is 100g).
Adjust the weight (for example 200 g) using the + and - buttons.
Confirm by pressing .



The required programme time is calculated automatically, e.g. 3 minutes 14 seconds). The time is shown in the display.
The programme begins.



At the mid point of the cooking a long beep sounds and "turn" is displayed to tell you to turn the food over.
Open the door, turn the food over, close the door and confirm by pressing to continue cooking.



• GUIDE TO AUTOMATIC COOKING

Refrigerated ready-meals	The P01 function is used to reheat refrigerated pre-prepared dishes (lasagne, potatoes au gratin, shepherd's pie, fish gratin, etc.) weighing between 100 g and 1000 g. The dishes are reheated on the micro-wave setting. Remove the product from its packaging and place in a suitably-sized, heat-resistant, microwave safe dish. For better results, cover the microwave-safe dish with plastic microwave food wrap or an inverted plate. Place the dish on the turntable. Wait two minutes before serving to allow the heat to distribute evenly.
Fresh pizza	The P02 function allows you to reheat and brown fresh pizza. Cooking is done using the heat circulation mode. Remove the pizza from its packaging and place it directly on the shelf at level 2.
Frozen Pizza	The P03 function lets you reheat and brown frozen pizzas weighing between 125 and 650 g. The programmed weight should correspond to the pizza's actual weight. Cooking is done using the microwave plus grill mode. Remove the pizza from its packaging and place it directly on the shelf inserted at level 2.
Roast pork and beef	This function is used to cook roasts that weigh between 500 and 2000g. Choose function P04 to cook and brown pork roasts. Choose function P05 to cook and brown beef roasts. Cooking is done using a combination of the microwave plus heat circulation and microwave plus grill functions. Use a microwave safe, heat resistant dish, earthenware for preference (fewer splashes than with a glass dish). Where possible, cook roasts without barding fat to reduce smoke and grease splashes. You will achieve better results with thinner roasts. Remove the meat from the refrigerator and let it come up to room temperature for one hour before putting it in the oven. Place the dish on the shelf at level 2. After cooking, wrap the roast in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes. This will help relax the meat fibres and the roast will be more succulent.

• *GUIDE TO AUTOMATIC COOKING*

Poultry	The P06 function allows you to cook and brown a whole chicken or chicken pieces (legs) weighing between 500 and 2000 g. Cooking is done using a combination of microwaves plus heat circulation and/or grill mode. Use a heat-resistant, microwave-safe dish, preferably earthenware (fewer splashes than with a glass dish). Before cooking, pierce the skin to avoid spitting. Add oil, salt and pepper to the poultry and sprinkle with spices, if desired. Whole chicken: Place the dish on the shelf at level 1. Chicken legs may be placed directly on the glass drip tray. Up to 900 g, insert the drip-tray at level 2. Once cooked, leave the chicken in the oven for five minutes before serving.
Fish	The P07 function lets you cook fish weighing between 100 and 1000 g. All types of fish can be cooked in the micro-wave oven. Just make sure that the fish is fresh. Cooking is done using the microwave mode. You can cook fish in filets, steaks or whole. If you want to cook a whole fish, cut slashes the thickest part for the best results. Place the fish in a round or oval microwave dish, add two to three tablespoons water, lemon juice or white wine and cover with a lid or plastic food wrap. Season after cooking. Place the dish on the turntable.
Vegetables	This function is used to cook vegetables weighing between 100 and 1000 g. The vegetables are cooked using the micro-wave setting. Choose fresh vegetables and before cooking add: - for up to 200 g: 2 tablespoons of water - up to 500 g: 50 ml water - up to 1,000 g: 100 ml water Use a dish suitable for the volume of vegetables and cover it (except when cooking mushrooms). Place the dish on the glass turntable. Mid-way through cooking, a beep sounds to remind you to stir the vegetables and " turn " appears in the display. Add fat and season if desired. After cooking, wait a few minutes before serving the vegetables. Choose P08 to cook harder, more fibrous vegetables: Brussels sprouts, shredded white cabbage, sliced carrots, diced celeriac etc. Choose P09 for cooking softer vegetables with a higher water content: Sliced or diced courgette, leek in fine strips, potatoes cut into even slices, leaf spinach, fennel, cauliflower and broccoli florets, etc. Choose P10 to cook frozen vegetables: Sliced carrots, cauliflower or broccoli florets, Brussels sprouts, fine strips of leek, sliced or diced courgette, leaf spinach.

• GUIDE TO AUTOMATIC COOKING

Tarts	The P11 function lets you cook and brown fresh tarts between 27 and 30 cm in diameter for a fixed time of 35 minutes. Cooking is done using the combined micro-wave plus heat circulation mode. Use a heat-resistant, microwave-safe tart mould (Pyrex, porcelain, etc.). When you use ready-made pastry, do not remove the grease-proof paper. Cut the excess grease-proof to the dimensions of the dish. Place the tart mould on the shelf at level 2. Tips: Do not use a metal mould.
Quiches	The P12 function lets you cook and brown fresh quiches between 27 and 30 cm in diameter for a fixed 35 minute time. Cooking is done using the combined micro-wave plus heat circulation mode. Use a heat-resistant, microwave-safe tart mould (Pyrex, porcelain, etc.). When you use ready-made pastry, do not remove the grease-proof paper. Cut the excess grease-proof to the dimensions of the dish. Place the tart mould on the shelf at level 2. Tips: Do not use a metal mould. Begin cooking the quiche as soon as the filling has been poured into the pastry case. Never let the pastry soak or it will not cook properly.

• DEFROSTING

Using your microwave oven to defrost frozen vegetables lets you save a lot of time. To defrost food, use the DEFROST function, set to a power level of 200W.

Note:
Small cuts of meat or fish can be cooked immediately after defrosting. Larger cuts, such as meat joints or whole fish will still be slightly frozen at the end of the defrost programme.
We recommend that you let them sit for at least as long a time as they spent in the defrost programme, so that they reach an even temperature.

Foods covered with ice crystals will take longer to defrost. In this case, you can increase the defrost time.

Recommendations:
The defrost time depends on the type of appliance. It also depends on the shape, size, initial temperature and quality of the food.
In most cases, food should be removed from its packaging. Remember to remove any metal staples from packaging.

Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and then separated if they were frozen together.

If you defrost large pieces of meat or fish that prevent the rotation of the turntable, use the Stop Turntable function. If that case, remember to stir food regularly.

Defrost meat and fish by placing it on an upside-down saucer placed on top of a plate. This will allow juices to flow out. If they remain in contact with the food, it will overheat.
Never refreeze food, unless it has been cooked.

Length of defrost programmes:
The times for defrosting programmes are based on food frozen at -18°C. This gives you an indication of the required defrosting time, but the actual time can vary, depending on the thickness, shape, size and packaging of the food.

Choosing a programme:
The following automatic defrosting programmes are available:

- d 1 corresponds to 200W (defrosting power level). Choose d1 if you want to defrost food or quantities not covered by programmes d2, d3 or d4.
  Programme the desired defrosting time.
  Please refer to the following table for suggested defrosting times.
- d 2 defrosting meat, poultry, fish and vegetables.
- d 3 defrosting bread
- d 4 defrosting cooked dishes

• THE DEFROST FUNCTION

Select the defrost programme that corresponds to the type and quantity of food that you wish to defrost and the "automatic" function will programme the required defrosting time.

Automatic defrosting	Display

Select the DEFROST function.
The corresponding display lights up and shows “d1”.
Confirm by pressing ▶II.
Press the + and - buttons to select d2, d3 or d4, e.g. d2. Confirm by pressing ▶II.









For the d1 defrosting programme, the length of time flashes in the display.
For the d2, d2 and d3 defrosting programmes, “100 g” (minimum defrost weight) appears in the display.

Press the + and - buttons to select the time (d1) or the weight (d2, d3 and d4), e.g. 700 g.
Confirm by pressing ▶II.

The required time is calculated automatically. The programme duration appears in the display and the defrost programme starts.

Note :
The defrost time is automatically calculated based on the weight of the food. It may vary, depending on the initial temperature of the food (times are based on frozen food at -18°C).

For food weighing more than 350 g (except bread), a beep sounds mid way through the automatic defrosting programme, to remind you that it is time to turn the food over, to obtain the best results and “turn” is shown in the display. After turning the food over, close the door and press the button to continue the defrost programme.
With the automatic defrost function, the defrost time cannot be modified.

For foods that do not appear in the food category recommendations, use the 200W MICROWAVE function or d1. Refer to the notes below for the recommended programme times.

• DEFROSTING GUIDE

Defrosting pastry

Food	Quantity	Time	Recommendations
Flaky or short crust	400 g	1 - 3 minutes	Place on absorbent paper and turn over half way through.

Décongélation des crustacés

Food	Quantity	Time	Recommendations
Scallops	500 g	5 - 7 minutes	Place on a plate and stir half way through.
Shelled prawns	100 g	1 - 2 minutes	
Whole pink prawns	200 g	2 - 4 minutes	
Crayfish/tiger prawns (10)	500 g	6 - 8 minutes	

Defrosting fish, meat and vegetables

Food	Quantity	Time
Whole fish/darns/fillets/ steaks	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g	1 - 2 minutes 3 - 5 minutes 5 - 7 minutes 7 - 9 minutes 12 - 14 minutes 17 - 19 minutes
Turkey/ pork / veal / beef / poultry Roasted / sliced / cubed / etc...	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g 1250 g 1500 g 1750 g 2000 g	1 - 2 minutes 3 - 5 minutes 5 - 7 minutes 7 - 9 minutes 12 - 14 minutes 17 - 19 minutes 23 - 25 minutes 28 - 30 minutes 34 - 36 minutes 39 - 41 minutes
Cauliflower / broccoli / carrots / mushrooms / diced mixed vegetables / etc...	500 g 750 g 1000 g	7 - 9 minutes 12 - 14 minutes 17 - 19 minutes

Defrosting fruit

Food	Quantity	Time
Strawberries Raspberries/cherries Gooseberries / blueberries /blackcurrants	250 g 250 g 250 g	7 - 9 minutes 6 - 8 minutes 5 - 7 minutes

• GRILL FUNCTION

This function lets you cook and brown foods such as gratinated dishes and meats.

Warning
When using the grill, you must protect your hands when removing dishes and use heat-resistant cookware, such as Pyrex or ceramic.
There are two grill functions: Medium and high and three levels for each function: ***-1- 2- 3-.***
As a general rule, it is recommended that you use level -3- to grill meats and fish and the levels -1- and -2- with the GRILL FUNCTION (medium or high) plus MICROWAVE mode to brown or crisp more delicate food.
Insert the shelf based on the height of the cookware or the food.

Programming the GRILL function | **Display**

Press and then the + button until you reach grill, e.g. Medium grill.
The grill display lights. Press the °C button then select level -1 -2 or -3 using the + and - buttons.



Press , the time figures start to flash in the display.
Press the + and - buttons to adjust the programme time, e.g. 10 minutes.



Confirm by pressing .
The oven switches on and the programme begins.

For cooking with a delayed start:
After setting the cooking time, confirm with and press twice and then + and - to set the desired end of cooking time, e.g. 13:50 hr
Confirm by pressing . The oven will switch on at the required time.

Note :
The cooking time may be adjusted at any time by simply pressing the and + and - buttons.

• GRILL FUNCTION COOKING GUIDE

Place the food on the shelf and drip tray (to recover the juices) positioned at level 3.
Turn the food over half way through cooking.

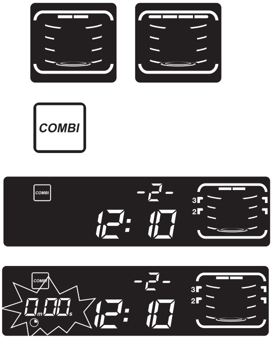
Food	Quantity	Time
Andouillettes, black pudding, sausages (prick with a fork)	4 - 6	22 - 30 minutes
Pork chops	4	27 - 32 minutes
Lamb chops	4	15 - 17 minutes
Beef rib	800 g	23 - 25 minutes
Smoked belly pork	4 - 6 slices	18 - 25 minutes

• THE GRILL PLUS MICROWAVE FUNCTION

This function lets you use the grill and the micro-wave simultaneously, which makes cooking very quick. You can use any of the grill levels with microwaving, as you choose:

Programming the GRILL PLUS MICRO-WAVE FUNCTION **Display**

Select the GRILL function (medium or high) PLUS MICROWAVE
Press the °C button to select the desired grill level:
-1- 2 - 3-
Use the + and - buttons to reduce the grill's power, e.g. -2-.
Press and the cooking time figures start to flash. Use the + and - buttons to set the required combined microwave plus grill cooking time,
e.g. 20 minutes.
Confirm by pressing , the oven switches on and the programme begins.



For cooking with a delayed start:
After setting the cooking time, confirm with and then press twice, then use + and - to set the desired end of cooking time, e.g. 13:50 hrs.
Confirm by pressing . The oven will switch on at the required time.

Note:
The duration can be adjusted at any time simply by pressing the + and - buttons and *- / +.*

• MICRO-WAVE PLUS GRILL FUNCTION COOKING GUIDE

Use a microwave-safe, heat-resistant dish, earthenware for preference (fewer splashes than with a glass dish). Put the food in a dish and place it on the shelf inserted at level 1. Turn the food over midway through the programme. Where possible, cook roasts without barding fat to reduce smoke and grease splashes. After cooking, season the roast, wrap it in aluminium foil and let it rest for 10 minutes. The roast will be juicier.

Food	Quantity	Programmation	Time
Lamb shoulder (boned and tied)	1300 g	MW + Medium grill -3-	40 - 45 minutes
Entrecote	800 g	MW + Medium grill -3-	18 - 23 minutes
Chicken, guinea fowl	1200 g	MW + High grill -3-	25 - 27 minutes
Roast turkey	800 g	MW + Medium grill -3-	27 - 32 minutes
Roast pork	1000 g	MW + Medium grill -3-	35 - 40 minutes
Roast veal	1200 g	MW + Medium grill -3-	50 - 55 minutes

• *HEAT CIRCULATION FUNCTION*

The heat circulation function lets you cook and brown foods like in a traditional oven.

Programming the HEAT CIRCULATION function **Display**

Select the HEAT CIRCULATION FUNCTION.
The corresponding display lights up and shows 200°C.
Press the °C button to set the temperature,
using the + and - buttons, e.g. 210°C, then confirm by pressing



<u>For immediate cooking:</u>
Press then the + and - buttons to set the cooking time, e.g. 30 minutes. Confirm by pressing . The oven switches on and the programme begins.



<u>For cooking with a delayed start:</u>
After setting the cooking time, confirm with and then press twice, then use + and - to set the desired end of cooking time, e.g. 13:50 hrs.
Confirm by pressing .
The oven will switch on at the required time.





Note :
The cooking time may be adjusted at any time simply by pressing and the + and - buttons.The temperature rise indicator is active until the programmed temperature is reached.
You can preheat your microwave oven for a heat circulation cooking programme just as you would a traditional oven.

Recommendations :
The cooking temperature can be adjusted in increments of 10°C, from 50°C to 250°C.
The cooking time ranges from 0 to 90 minutes. It is preferable to enter a minimum time and then to add time if necessary; keep an eye on the colour of the food.
Always insert the accessories (shelf or drip tray) at level 1 or 2. This will ensure better heat distribution and optimum cooking results.
Use cookware designed to withstand high temperatures.
Protect your hands when you remove the dish because it may be very hot.
If you want to defrost food after using the heat circulation function, we recommend that you let your oven cool down for 10 minutes first; this will give you better results.
Cooking on two levels:
To cook two apples tarts at the same time, 1 hour at 200°C. We recommend preparing the first tart in the glass drip tray inserted at level 1 and the second in a tart dish on the shelf inserted at level 3. Change the position of the two dishes half-way through cooking.

• HEAT CIRCULATION COOKING GUIDE

* Preheat the oven to the temperature indicated.

Food	Temperature	Cooking level	Cooking time
Meat			
Roast pork (1 kg)	160°C	On the shelf at level 2	90 min
Roast veal (1 kg)	180°C	On the shelf at level 2	70 - 75 min
Roast beef (1 kg)	220°C*	On the shelf at level 2	38 - 40 min
Lamb (leg, shoulder, 1.5 kg)	180°C	In the drip tray at level 2	50 - 60 min
Poultry (1.2 kg)	180°C	On the shelf at level 1er	70 - 75 min
Large poultry	180°C	On the shelf at level 1er	90 - 120 min
Rabbit	230°C	In the drip tray at level 2	40 - 45 min
Fish (1,2 kg)			
Whole (snapper, salmon, hake)	180°C	In the drip tray at level 2	35 - 45 min
Vegetables			
Potatoes au gratin	180°C	On the shelf at level 2	50 - 55 min
Lasagne	180°C	On the shelf at level 2	40 - 45 min
Stuffed tomatoes	180°C	On the shelf at level 2	45 - 55 min
Pastries			
Savoie cake	150°C	On the shelf at level 2	35 - 45 min
Genovese	150°C	On the shelf at level 1	35 - 45 min
Genovese roll	150°C	In the drip tray at level 2	20 - 25 min
Cake	160°C	On the shelf at level 1	40 - 50 min
Biscuits	180°C	In the drip tray at level 2	18 - 22 min
Cookies	160°C	In the drip tray at level 2	20 - 25 min
Cream	160°C	On the shelf at level 2	35 - 45 min bain-marie
Madeleines	170°C	In the drip tray at level 2	20 - 30 min
Pound cake	170°C	On the shelf at level 2	40 - 50 min
Cheesecake	170°C	On the shelf at level 1 springform mould, 26 cm diameter	65 - 75 min
Kugelhopf	180°C	On the shelf at level 1 In a special mould	45 - 50 min
Choux pastry	180°C	In the drip tray at level 2	35 - 40 min depending on size
Short crust tart	200°C	On the shelf at level 2	40 - 45 min
Puff pastry crust tart	250°C*	On the shelf at level 2	30 - 40 min
Miscellaneous			
Pâté in terrine (1 kg)	190°C	On the shelf at level 1	90 min
Savoury tarts	170°C	On the shelf at level 2 in a 20 cm mould	55 - 65 min
Stewed dishes (ragout, baeckeoffe)	160°C	On the shelf at level 1, depending on the dish.	90 - 180 min
Bread (500 g flour)	220°C*	On the shelf at level 2	25 - 30 min

• MICROWAVE PLUS HEAT CIRCULATION FUNCTION

The cooking by microwave and heat circulation function saves you a lot of time. The cooking temperature can be adjusted in increments of 10°C, from 50°C to 250°C and you set the cooking time.

Programming the MW + HEAT CIRCULATION function **Display**

Select the MW + HEAT CIRCULATION function
The corresponding display lights up.
Press the °C button; 200°C flashes in the display.
Adjust the programme temperature using the + and - buttons, e.g. 210°C.
Confirm by pressing ▶II.
Press ◷ to set the cooking time.
The cooking time digits start flashing in the display.
Press the + and - buttons, e.g. 40 minutes.
Confirm by pressing ▶II.
The oven switches on and the programme begins.







<u>For cooking with a delayed start:</u>
After setting the cooking time, confirm by pressing ▶II, then press ◷ twice and then use + and - to set the desired end of cooking time, e.g. 13:50 hrs.
Confirm by pressing ▶II.
The oven will switch on at the required time.

Note :
The cooking time may be adjusted at any time simply by pressing ◷ and the + and - buttons.
The temperature rise indicator is active until the programmed temperature is reached.
A beep sounds to indicate that the programmed temperature has been reached and the "°C" symbol stops flashing.

Warning:
Never preheat your oven in the Heat Circulation plus Microwave mode, as this could damage the appliance.
When using the oven in the combined heat circulation + micro-wave mode, do not use metal cookware.

Cooking on two levels:
To simultaneously cook an 800 g veal roast and 800 g of potatoes au gratin, set the appliance as follows: 55 minutes at 170°C.
We recommend that you place the potatoes on the turntable and the veal roast on the drip tray positioned on level 3.

• MICRO-WAVE PLUS HEAT CIRCULATION COOKING GUIDE

Use a microwave-safe, heat-resistant dish, earthenware for preference (fewer splashes than with a glass dish).
Where possible, cook roasts without barding fat to reduce smoke and grease splashes.
After cooking, season the roast, wrap it in aluminium foil and let it rest for 10 minutes. The roast will be juicier.

Food	Qty	Programming the M-W + CIRCULATING HEAT function	Cooking time (min)	Recommendations Insert at level 2
Lamb shoulder on bone	1300 g	MW + 200°C	32 - 37	In the drip tray
Entrecôte	800 g	MW + 200°C	23 - 28	In a dish, on the grid
Chicken, guinea fowl	1200 g	MW + 200°C	35 - 40	In a dish, on the grid 1, level 1
Roast turkey	800 g	MW + 180°C	32 - 37	In a dish, on the grid
Roast pork	1200 g	MW + 180°C	47 - 52	In a dish, on the grid
Roast veal	1000 g	MW + 180°C	37 - 42	In a dish, on the grid

• ADJUSTING THE CONTRAST

Programming **Display**

Press the ⓘ button, then hold down ◷ for a few seconds until "CO" is displayed.
Adjust the contrast using the + and - buttons and confirm by pressing ⏯ .



• TIMER FUNCTION

Programming **Display**

You can programme your oven's "Timer" function.
Press the ⓘ button followed by ◷.
Adjust the programme time using the + and - buttons, e.g. 1 minute. Confirm the selection by pressing ⏯. The display shows the time again but the countdown starts.



3/ FUNCTION SUITABILITY TESTS

Functional suitability tests in accordance with IEC/EN/NF EN 60705 standards;
The International Electrotechnical Commission, SC.59K, has established a standard for comparative performance tests conducted on various microwave ovens.
We recommend the following for this appliance:

Test	Load	Approx. time	Power level preset	Cookware / Tips
Egg custard (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 On the turntable
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 On the turntable
Savoie cake (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 On the turntable
Meatloaf (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cover with plastic film. On the turntable
Defrosting meat (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	On the turntable
Defrosting raspberries (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	On a flat plate On the turntable
Potatoes au gratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	COMBI + High grill P2 or P3	Pyrex 827 On the turntable
Chicken (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	COMBI + High grill P3	Place on the shelf and drip tray Place on the first level up from the bottom Turn half-way through
		35 - 40 min	Heat circulation 200°C + MW	In a glazed earthenware dish. Place on the shelf on the first level up from the bottom
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Heat circulation 200°C + MW	Pyrex 828 Place on the shelf at level 1

It is recommended that you regularly clean your oven and remove any food debris on the inside and outside of the appliance.
Use a damp, soapy sponge. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard.

WARNING: If the door or door hinge are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by an authorised person.

Do not use a steam cleaner.

The use of abrasive products, alcohol or thinner is not recommended, as they may damage the appliance.

In case of odour or encrusted dirt, boil water with lemon juice and vinegar in a cup for two minutes and clean the insides with a small amount of washing-up liquid.

To clean the ceiling of your oven cavity, tilt the grill element downward *(fig.1)*.
Remove the grill element by pressing on the clip in the upper left of the cavity *(fig.2)*.
The turntable can be removed to facilitate cleaning. To do so, lift it using the access areas provided. If you remove the turning gear, do not let water enter the the motor shaft hole.
Remember to replace the turning gear, wheel guide and turntable.

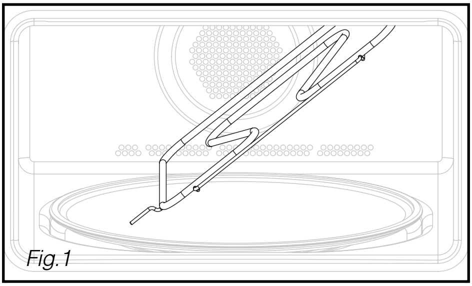


Fig.1

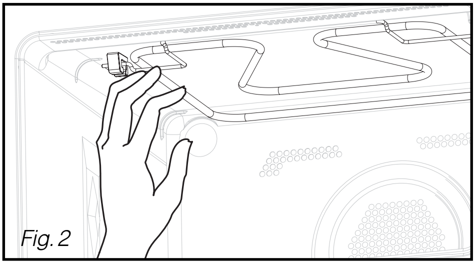


Fig. 2

To keep your appliance in good working order, we recommend that you use **Clearit** cleaning products.

clearit ***Professional expertise serving individuals.***

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchen.
They are available from your local retailer, along with a complete range of accessories and consumable products.

5/ TROUBLESHOOTING

If you suspect that your appliance is not working properly, it may not necessarily be broken. In all cases, check the following items:

Query	What to do
The time counts down but the appliance is not working (the turntable is not rotating and food is not heating). "Time" and "Demo" flash alternately in the display.	Your appliance is in **DEMONSTRATION** mode. Set the time to "00:00". Enter by pressing ▶II, press ⓘ then press and hold the + and - buttons simultaneously for 5 seconds.
The appliance does not start.	Check that your appliance is plugged in. Check that your oven's door is fully closed. Check that the child safety feature is not activated.
The appliance continues to make noise after cooking has ended.	To drain residual water vapour, your appliance is equipped with a delayed ventilation feature. The fan continues to function for 15 minutes after the end of the programme.
The appliance is noisy. The turntable does not rotate properly.	Clean the wheels and the rolling area under the turntable. Check that the wheels are correctly positioned.
You notice steam on the window.	Wipe the condensation off using a cloth.
Food is not heated during a microwave programme.	Ensure that the cookware is suitable for microwave ovens and that the power level is appropriate.
The grill gives off smoke at the beginning of a programme.	Remove all cooking residue from the heating element before each use.
The appliance produces sparks.	Thoroughly clean the appliance: remove grease, cooking residue, etc. Remove any metal items from the walls of the oven. Never use metal items with the rack.

5/ TROUBLESHOOTING

Error code	Meaning
F01	Probe error (oven centre)
F02	Overheated oven
F03	Pyrolisis failure -> door locked
F04	Failure to lock door
F05	Other cooking problems
F10	Information: Power cut during cooking
AUTO	Auto Stop: cooking time too long

6/ AFTER-SALES SERVICE

• SERVICE CALLS

Any repairs that are made to your appliance must be performed by a qualified professional certified as a brand agent. When you call, please mention your appliance's "Service" reference, as well as the "Nr" serial number. This information appears on the manufacturer's nameplate (see *Fig.1*).

ORIGINAL PARTS

When servicing is performed, ask the engineer to only use ***certified original spare parts.***

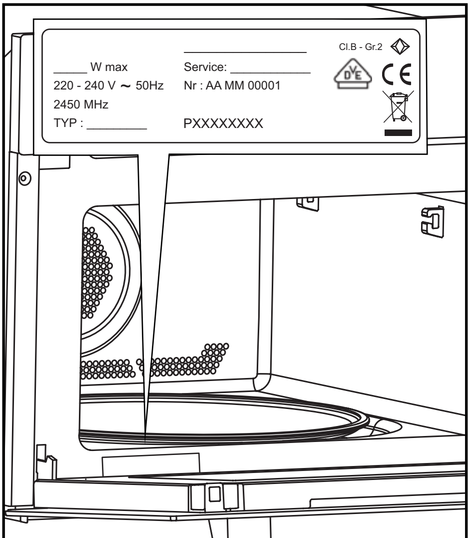


Fig.1

GUIDE D'UTILISATION

Four à micro-ondes



BARAZZA

Important :
Instructions de sécurité importantes - Lire avec attention et garder pour de futures utilisations. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
MISE EN GARDE: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.
Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
MISE EN GARDE : N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés.
En fonction micro-ondes, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).
Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.
Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

MISE EN GARDE: Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infra-rouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

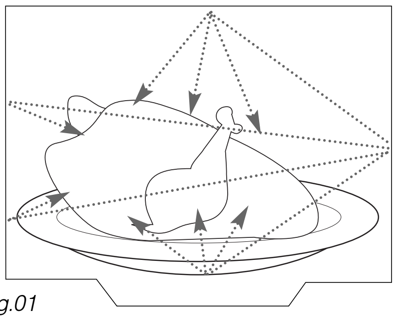


Fig.01

• AVANT LE BRANCHEMENT

Attention :
Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur».

Attention :
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :
- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

La fiche de courant doit rester accessible après installation de l'appareil.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit pouvoir déconnecter l'alimentation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• L'ENCASTREMENT

L'appareil peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées *(Fig.1)*.
N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.
Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

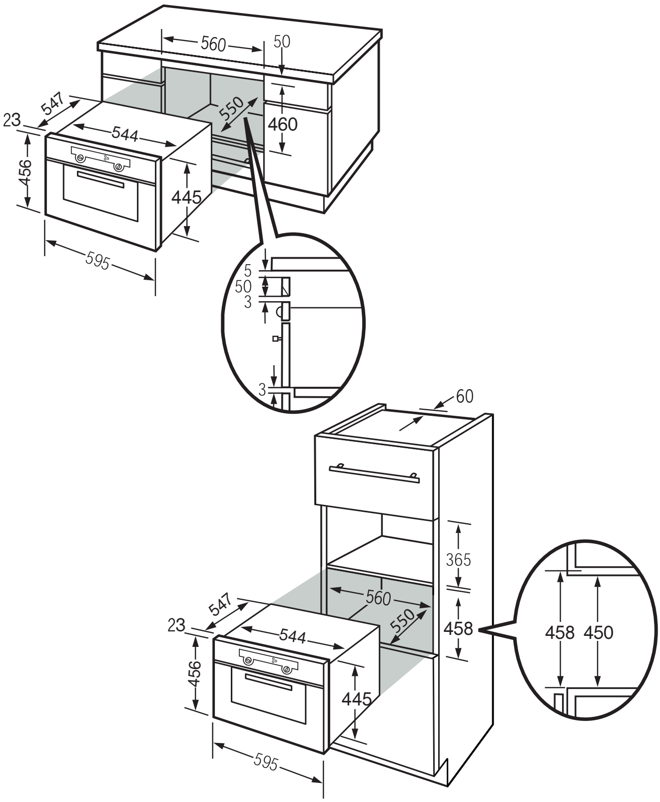
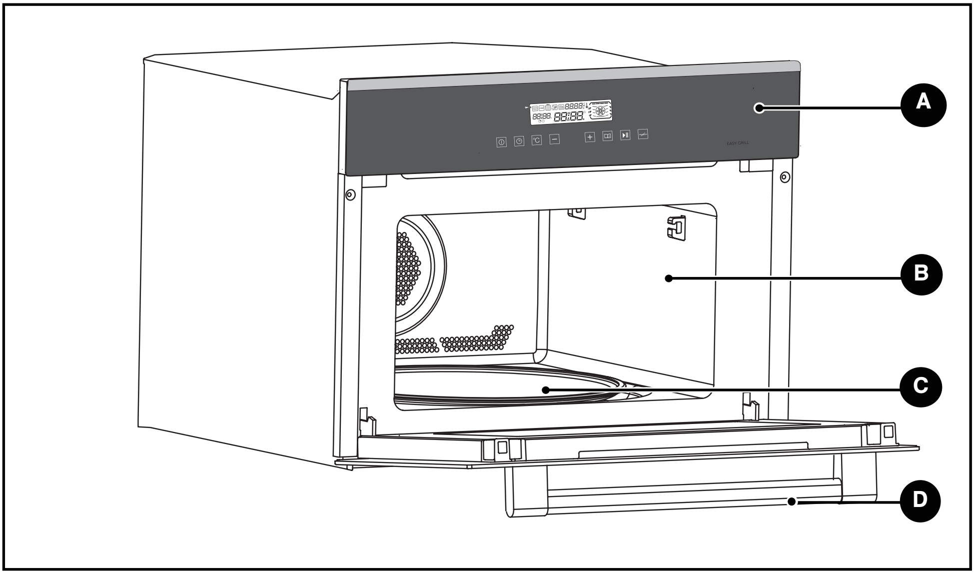


Fig.1

• *L'APPAREIL*



A Bandeau de commande

B Cavité

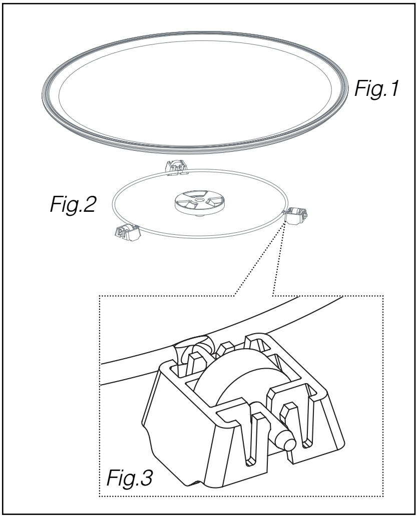
C Plateau tournant

D Poignée de porte

• ***Le plateau tournant :*** *(Fig.1)* permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement.
Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

• ***L'entraîneur :*** *(Fig.2)* permet au plateau verre de tourner.

• ***Le support à roulettes :*** *(Fig.3)* Les roulettes doivent impérativement être dans le bon sens.
En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous les roulettes.



• LE BANDEAU DE COMMANDE

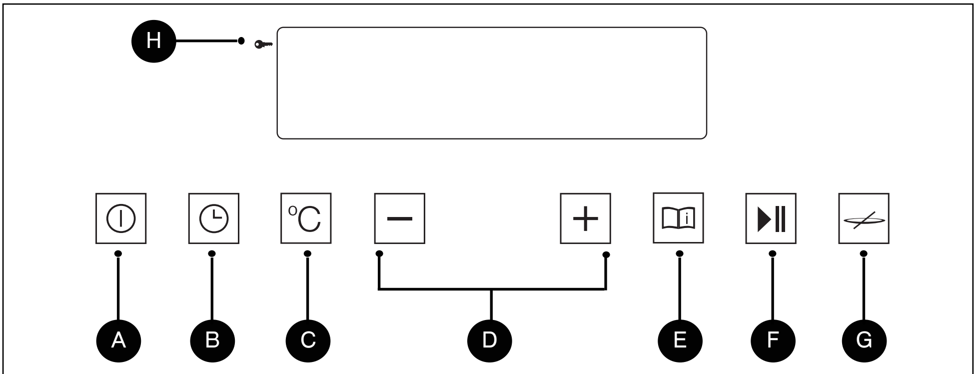


Fig.1

A La touche Marche/Arrêt permet de démarrer un programme, d'interrompre ou d'arrêter un programme en cours.

B La touche Horloge permet de régler l'heure, la durée de cuisson.

C La touche Température permet de régler la puissance et la température.

D Les touches "Moins" et "Plus" permettent de choisir le type de programme; d'incrémenter ou décrémenter l'heure, la durée de cuisson ainsi que la puissance ou la température.

E La touche Guide culinaire permet de choisir la catégorie d'aliment pour la fonction automatique.

F La touche Départ/Pause permet de démarrer ou mettre en pause une cuisson, de verrouiller le bandeau de commandes.

G La touche Arrêt Plateau permet d'arrêter la rotation du plateau tournant pour permettre l'utilisation de plats nécessitant tout l'espace disponible dans le four.

H Indication du verrouillage pour la Sécurité enfants

• LES ACCESSOIRES (suivant modèle)

• *La grille* *(fig.1)* :

Elle permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.
Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

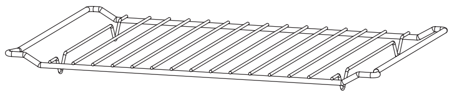


Fig.1

• *Les grilles latérales* *(fig.2)*:

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.

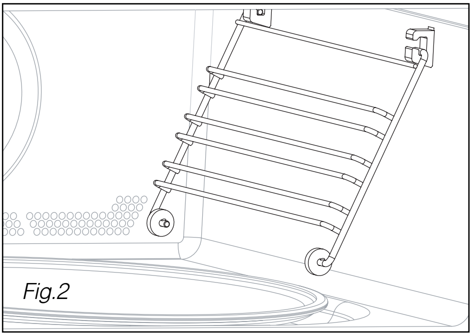


Fig.2

• LES ACCESSOIRES (suivant modèle)

Les 3 niveaux d'insertions sont disponibles selon le type de cuisson et d'aliments *(fig.3)*.
En fonction ***Gril ou Gril + Micro-ondes*** vous utilisez les accessoires (grille) au niveau d'insertion 1 pour les aliments épais tels que les rôtis, au niveau d'insertion 3 pour les aliments peu épais comme les côtelettes ou les saucisses.
En fonction ***Chaleur Tournante ou Micro-ondes + Chaleur Tournante*** vous insérez la grille au niveau 1 ou 2 selon la préparation.

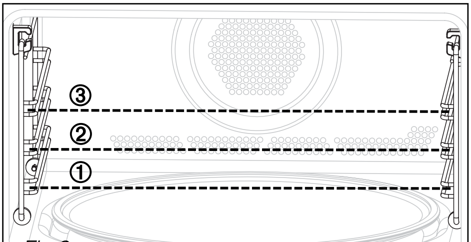


Fig.3

• *Le plat émaillé* *(fig.4)* :

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries ou de lèche frite pour recueillir le jus des grillades. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis et des viandes car vous aurez d'importantes projections sur les parois du four.


Fig.4

⚠ *Attention :*

Ne pas utiliser ce plat pour des cuissons micro-ondes seules ni combinées micro-ondes.

• L'AFFICHEUR

L'afficheur vous guide dans la programmation des différents réglages :
Heure, Durée du programme, Niveau de puissance du micro-ondes (**W**atts), Poids de l'aliment (**g**rammes), Arrêt du plateau tournant, Guide culinaire.

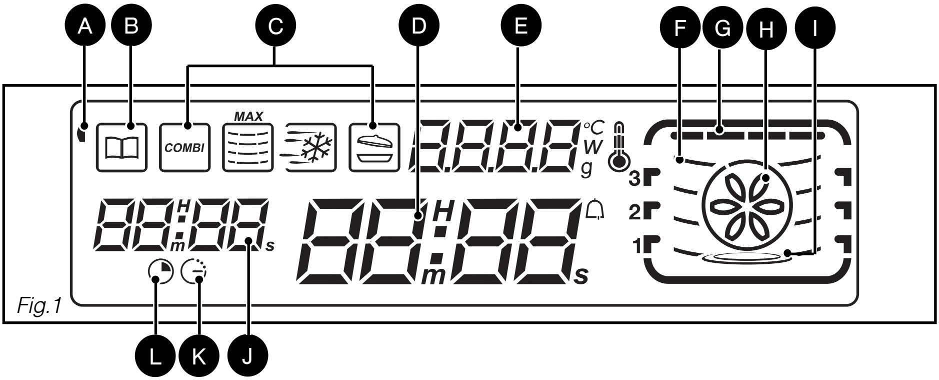


Fig.1

- **A** SECURITE ENFANT
- **B** GUIDE CULINAIRE
- **C** FONCTIONS DE CUISSONS
- **D** HEURE
- **E** TEMPERATURE / PUISSANCE POIDS DES ALIMENTS
- **F** MICRO-ONDES
- **G** GRIL
- **H** CHALEUR TOURNANTE
- **I** PLATEAU TOURNANT
- **J** TEMPS DE PROGRAMMATION
- **K** INDICATION FIN DE CUISSON
- **L** INDICATION DUREE DE CUISSON

• COMMENT REGLER ET MODIFIER L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant prolongée, "12:00" clignote dans l'afficheur.

Pour mettre l'horloge à l'heure	Affichage
	12:00
Réglez l'heure à l'aide des touches + et - puis validez par la touche ▶II	06:30

En cas de changement d'heure	Affichage
Appuyez sur la touche puis 2 fois sur la touche , l'heure clignote. Programmez la nouvelle heure (par exemple 7:30), en utilisant les touches + et -.	06:30
Validez par la touche ▶II. Un bip est émis pour confirmer que le réglage de la nouvelle heure a bien été effectué.	07:30

• UTILISATION DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Niveau de puissance	Utilisation
1000 W / 900 W	Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide. Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
800 W / 700 W	Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W	Faire fondre du chocolat.
500 W	Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux. Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
400 W / 300 W	Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
200 W	Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
100 W	Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

PUISSANCE RESTITUÉE DU MICRO-ONDES : 1000 W

• PROGRAMMATION

Votre appareil est maintenant branché et à l’heure.
Ouvrez la porte à l’aide de la poignée. Placez l’aliment dans l’appareil, refermez la porte.
Si la porte n’est pas fermée correctement, l’appareil ne fonctionnera pas.
L’ouverture de la porte pendant le fonctionnement n’annule pas le programme en cours, mais l’interrompt uniquement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la touche .

Appuyer sur la touche lorsque la porte est fermée pour interrompre le programme.
Pour annuler un programme, appuyez sur la touche .
Afin d’effectuer une seconde programmation après la fin de la première, ouvrez la porte et refermez-la à nouveau.
Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme, et l’heure s’affiche à nouveau dans le panneau d’affichage après une minute.

Si la porte est laissée ouverte, la lumière s’éteint au bout de 3 minutes.
Pour éliminer l’humidité, votre appareil est équipé d’une fonction de ventilation retardée. La ventilation du four continue à fonctionner après la fin du programme. Elle s’arrêtera automatiquement.

• SÉCURITÉ ENFANT

Vous pouvez programmer la fonction « SECURITE ENFANT » pour empêcher la mise en route non autorisée de votre four à micro-ondes.

Programmation | **Affichage**

Appuyez sur la touche pendant 5 secondes, jusqu’à ce qu’une indication apparaisse en haut à gauche de l’afficheur.
Deux bips sont émis pour confirmer que votre four à micro-ondes est temporairement verrouillé.
Aucun programme n’est alors disponible.



Pour annuler :
Suivez la même procédure:
Appuyez sur la touche pendant 5 secondes avec la porte ouverte. L’indication disparaît et l’horloge s’affiche.
Deux bips sont émis pour confirmer la procédure.

• ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que la grandeur de votre plat empêche le plat de tourner, programmez la fonction ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT après avoir sélectionné votre cuisson.

Programmation	Affichage

Appuyez sur la touche .
Sélectionnez une cuisson micro-ondes à l'aide des touches + et -



Appuyez sur la touche Arrêt Plateau, la rotation du plateau tournant s'arrête.
Pour annuler cette fonction, suivez la même procédure.



Commentaires :
Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option ARRÊT PLATEAU TOURNANT est activée.

• RECHAUFFAGE SUR 2 NIVEAUX

En fonction micro-ondes puissance 500W, vous avez la possibilité de réchauffer deux assiettes simultanément. Disposez une assiette sur le plateau tournant et une autre sur la grille placée au 3ème niveau d'insertion.

Recommandations:
Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes ou une autre assiette placée à l'envers. Les durées indiquées ci-dessous sont prévues pour le réchauffage d'aliments réfrigérés ou les produits en conserves à température ambiante.

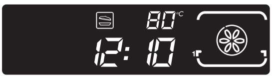
Type d'aliments	Quantité	Durée
Aliments homogènes comme la purée, les petits pois, le céleri, etc.	2 assiettes de 200 g	4 - 6 min
Les plats à consistance hétérogène comme le cassoulet, les ragoûts, les raviolis, etc.	2 assiettes de 300 g	6 - 8 min

• MAINTIEN AU CHAUD

Appuyez sur la touche puis sur les touches + ou - jusqu'à obtention de la fonction "Maintien au chaud".



80°C apparaît dans l'afficheur. Vous avez la possibilité de réduire ou d'augmenter la température (mini. 35°C /maxi. 100°C) en appuyant sur la touche °C et sur les touches + ou - puis validez.
Vous pouvez également régler une durée en appuyant sur la touche puis + ou - . Validez ensuite par la touche .



• LA FONCTION MICRO-ONDES

Programmation max 1000W	**Affichage**

Appuyez sur la touche puis sur la touche + pour choisir la fonction “Micro-ondes -max” pour la puissance maximale 1000W.
L’affichage micro-ondes et 1000 W apparaîssent dans l’afficheur.
Appuyez sur la touche pour valider.
Les chiffres du temps de programmation clignotent dans l’afficheur et proposent 30 secondes.
Appuyez sur les touches - ou + pour régler le temps de programmation, par exemple 10 min.
Validez en appuyant sur la touche .
Le four s’allume et le programme démarre.







Programmation par niveau de puissance	**Affichage**

Appuyez sur la touche puis sur les touches + ou - jusqu’à obtention de la fonction “Micro-ondes”.
800 W apparaît dans l’afficheur.
Vous avez la possibilité de réduire ou d’augmenter la puissance (minimum 100W /maximum 1000W) en appuyant sur la touche °C puis sur les touches + ou -, ex: 650W .
Confirmez le niveau de puissance en appuyant sur la touche
Appuyez ensuite sur la touche pour régler le temps de programmation.
Les chiffres du temps de programmation clignotent dans l’afficheur utilisez les touches - ou + pour entrer le temps de programmation souhaité.
Validez en appuyant sur la touche .
Le four s’allume et le programme démarre.







Commentaires:
Si la porte est ouverte en cours de cuisson, le four s’arrête et la durée restante clignote dans l’afficheur. Pour poursuivre le programme, refermez la porte et appuyez sur la touche .
La durée peut être ajustée à tout moment en appuyant sur les touches et - ou + .

• LA CUISSON AUTOMATIQUE

Grâce à la fonction “Guide culinaire”, la durée et le mode de cuisson sont programmés automatiquement en fonction du type d’aliment et du poids. 12 positions de cuisson automatique sont disponibles en utilisant le “Guide culinaire”.

P01	Plats cuisinés frais
P02	Pizza fraîche
P03	Pizza surgelée
P04	Rôtis porc
P05	Rôtis boeuf
P06	Volailles
P07	Poissons
P08	Légumes frais
P09	Légumes contenant plus d’eau
P10	Légumes surgelés
P11	Tarte
P12	Quiche

Programmation du temps de cuisson automatique en fonction du poids **Affichage**

Appuyez sur la touche ⓘ puis sur la touche 📖 pour sélectionner le guide culinaire.
P01 clignote dans l’afficheur.
Choisisez votre programme (de P01 à P12) en fonction du type d’aliment que vous souhaitez cuire en appuyant sur les touches + ou - puis validez par la touche ▶II.



Exemple: Poisson (P07)
Le poids minimum clignote dans l’afficheur (ici 100g).
Réglez le poids, par exemple 200 g à l’aide des touches - et +.
Validez par la touche ▶II.



La durée du programme nécessaire est calculée automatiquement (ex. 3 min 14 s). Cette durée apparaît dans l’afficheur.
Le programme démarre.



En milieu de cuisson, selon le programme choisi, un bip long retentit et “turn” s’affiche pour vous indiquer de retourner votre aliment.
Ouvrez la porte, retournez votre aliment, refermez la porte et validez par la touche ▶II pour continuer la cuisson.



• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES

Plats cuisinés frais	Cette fonction P01 s'utilise pour réchauffer des plats cuisinés réfrigérés (lasagnes, gratin de pommes de terre, hachis Parmentier, gratin de poisson, etc.) entre 100 g et 1000 g. Les plats sont réchauffés en position micro-ondes. Retirez le produit de son emballage et mettez-le dans un plat de taille similaire convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Pour de meilleurs résultats, couvrez le plat à micro-ondes d'un film alimentaire pour micro-ondes, ou d'une autre assiette placée à l'envers. Placez le plat sur le plateau tournant. Attendez deux minutes avant de servir le plat, afin de permettre une distribution égale de la chaleur.
Pizza fraîche	Cette fonction P02 permet de réchauffer et dorer des pizzas fraîches. La cuisson se fait en fonction micro-ondes + gril. Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.
Pizza surgelée	Cette fonction P03 permet de réchauffer et dorer des pizzas surgelées de 125 g à 650 g. Le poids à programmer doit correspondre au poids réel de la pizza. La cuisson se fait en micro-ondes + gril. Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.
Rôtis de Porc et de Boeuf	Cette fonction s'utilise pour les rôtis qui pèsent entre 500 g - 2000 g. Choisissez la fonction P04 pour cuire et dorer les rôtis de porc. Choisissez la fonction P05 pour cuire et dorer les rôtis de bœuf. La cuisson se fait en position combinée micro-ondes + chaleur tournante, et micro-ondes + gril. Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four. Placez le plat sur la grille, au 2ème niveau d'insertion. Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Ceci aidera les fibres de la viande à se détendre et le rôti sera plus moelleux.

• GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES

Volailles	Cette fonction **P06** permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g - 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections. Huilez, salez et poivrez la volaille, saupoudrez d'épices si vous le souhaitez. Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau. Les cuisses de poulet peuvent être placées directement dans la lèche-frite en verre. Jusqu'à 900 g, insérez la lèche-frite au 2ème niveau. A la fin de la cuisson, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.
Poissons	Cette fonction **P07** permet de cuire des poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g. Tous les poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Vous pouvez cuire le poisson entier , en tranches, ou en filet. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats. Disposez le poisson dans un plat rond ou oval adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou un film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson. Posez le plat sur le plateau tournant.
Légumes	Cette fonction s'utilise pour cuire des légumes qui pèsent entre 100 g – 1 000 g. Les légumes sont cuits en position micro-ondes. Choisissez des légumes frais, et avant la cuisson ajoutez : - jusqu'à 200 g : 2 cuillères à soupe d'eau - jusqu'à 500 g : 0,5 dl d'eau - jusqu'à 1000 g : 1 dl d'eau Utilisez un plat adapté au volume de légumes et couvrez (sauf lorsque vous cuisez des champignons). Placez le plat sur le plateau tournant en verre. À mi-cuisson, un bip est émis pour vous rappeler de remuer les légumes, et « turn » apparaît dans l'afficheur. Ajoutez des matières grasses et assaisonnez si vous le souhaitez. Après la cuisson, attendez quelques minutes avant de servir les légumes. Choisissez **P08** pour cuire des légumes plus durs, contenant plus de fibres :Choux de Bruxelles, chou blanc râpé, carottes en rondelles, céleri-rave en dés, etc. Choisissez **P09** pour cuire des légumes plus tendres, contenant plus d'eau : Courgettes en rondelles ou en dés, poireau en fines lamelles, pommes de terre entières coupées en rondelles et de même taille, épinards en branches, fenouil, bouquets de chou-fleur ou de brocolis, etc. Choisissez la catégorie **P10** pour cuire des légumes surgelés : Carottes en rondelles, bouquets de chou-fleur ou de brocolis, choux de Bruxelles, poireau en fines lamelles, courgettes en rondelles ou en dés, épinards en branches.

• *GUIDE DES CUISSONS AUTOMATIQUES*

Tartes	Cette fonction **<u>P11</u>** permet de cuire et dorer des tartes fraîches de 27 à 30 cm de diamètre pour un temps fixe de 35 min. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2. **Conseils :** Ne pas utiliser de moule métallique.
Quiches	Cette fonction **<u>P12</u>** permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre pour un temps fixe de 35 min. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2. **Conseils :** Ne pas utiliser de moule métallique. Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détremper sinon elle ne sera pas cuite correctement.

• LA DECONGELATION

Décongeler des légumes surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable. Pour décongeler des aliments, utilisez la fonction DÉCONGÉLATION , réglée sur une puissance de 200 W.

À savoir :
Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits tout de suite après avoir été décongelés. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou des poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.
Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.

Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.

Recommandations:
Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.

Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.

À la moitié du temps de décongélation, les morceaux doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.

Si vous décongelez des morceaux de viande de grande taille ou de poisson empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction d'arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.

Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.
Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée des programmes de décongélation :
La durée des programmes de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

Choix de programmation :

Les programmes de décongélation automatique disponibles sont les suivants :

d 1 correspond à 200 W (niveau de puissance pour la décongélation)
Choisissez d1 si vous souhaitez décongeler des aliments/quantités non proposés par les programmes d2, d3, ou d4. Programmez le temps de décongélation souhaité.
Vous pouvez vous reporter au tableau qui suit pour consulter les suggestions de temps de décongélation.

d 2 décongélation des viandes, volailles, poissons et légumes

d 3 décongélation du pain

d 4 décongélation des plats cuisinés

• LA FONCTION DECONGELATION

Sélectionnez le programme de décongélation correspondant au type et à la quantité d'aliments que vous souhaitez décongeler, et la fonction "automatique" programmera le temps de décongélation adéquat.

Décongélation automatique	Affichage

Sélectionnez la fonction DECONGELATION.
L'affichage correspondant s'allume et "d1" apparaît dans l'afficheur.
Validez en appuyant sur la touche ▶II.
Appuyez sur les touches - / + pour sélectionner d2 / d3 / d4, par exemple «d2». Validez en appuyant sur la touche ▶II





Pour le programme de décongélation d1, les chiffres de la durée clignotent dans l'afficheur.
Pour les programmes de décongélation d2 / d3 / d4, 100 g (poids de décongélation minimum) apparaît dans l'afficheur.





Appuyez sur les touches - / + pour sélectionner la durée (d1) ou le poids (d2 / d3 / d4), par exemple 700 g.
Validez en appuyant sur la touche ▶II.

La durée nécessaire est calculée automatiquement. La durée du programme apparaît dans l'afficheur et le programme de décongélation démarre.

Commentaires :
Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l'aliment. Ceci pourra dépendre de la température initiale de l'aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).

À la moitié du programme de décongélation automatique d'aliments qui pèsent plus de 350 g (sauf le pain), un bip est émis pour vous rappeler qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats, et "turn" *s'affiche. Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur la touche* ▶II *pour poursuivre le programme de décongélation.*
Avec la fonction de décongélation automatique, le temps de décongélation ne peut être modifié.

Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d'aliments recommandées, utilisez la fonction **MICRO-ONDES** *à la puissance 200 W ou* **d 1***. Reportez-vous aux indications ci-après pour connaître les temps de programmation recommandés.*

• GUIDE DE DECONGELATION

Décongélation des pâtes

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

Décongélation des crustacés

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	1 - 2 min	
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	
Langoustines/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Décongélation des poissons, des viandes et des légumes

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers / darnes / filets / pavés	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min
Dindonneau / porc / veau / boeuf / volaille En rôtis / tranches / morceaux / etc...	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g 1250 g 1500 g 1750 g 2000 g	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min 23 - 25 min 28 - 30 min 34 - 36 min 39 - 41 min
Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoine / etc...	500 g 750 g 1000 g	7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min

Décongélation des fruits

Aliments	Quantité	Temps
Fraises Framboises / griottes Groseilles / myrtilles / cassis	250 g 250 g 250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min

• LA FONCTION GRIL

Cette fonction permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes.

Attention

Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.

Il existe 2 fonctions de gril : **moyen et fort** et 3 niveaux dans chaque fonction: **-1- 2- 3-.**
En règle générale, il est conseillé d'utiliser le niveau -3- pour griller viandes et poissons, et le niveau -1- ou -2- avec la FONCTION GRIL (moyen ou fort) + MICRO-ONDES pour les gratins ou pour dorer les plats plus délicats.
Insérez la grille en fonction de la hauteur du récipient ou de l'aliment.

Programmation de la fonction GRIL **Affichage**

Appuyez sur la touche puis sur la touche + jusqu'à la fonction gril, ex. Gril moyen. L'affichage gril s'allume. Appuyez sur la touche °C puis sélectionner le niveau -1- 2- 3 - à l'aide des touches + et -.



Appuyez sur la touche , les chiffres de la durée se mettent à clignoter dans l'afficheur.
Appuyez sur les touches - / + pour programmer le temps de cuisson, par exemple 10 minutes.



Validez en appuyant sur la touche .
Le four s'allume et le programme démarre.

Pour une cuisson avec un départ différé:
Après avoir réglé la durée de cuisson, validez par et appuyez 2 fois sur la touche puis sur les touches - / + pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, exemple: 13h50
Validez en appuyant sur la touche . Le four démarrera ultérieurement.

Commentaire :
Le temps peut être ajusté à tout moment, en appuyant sur les touches et - / +.

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL

Placez l'aliment sur l'ensemble grille + lèche frite (pour récupérer le jus) insérez au niveau 3. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

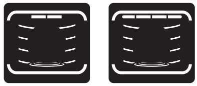
Aliments	Quantité	Durée
Andouillettes, boudin noir, saucisses *(à percer à l'aide d'une fourchette)*	4 - 6 unités	22 - 30 min
Côtelettes de porc	4 unités	27 - 32 min
Côtelettes d'agneau	4 unités	15 - 17 min
Côte de bœuf	800 g	23 - 25 min
Poitrine fumée	4 - 6 tranches	18 - 25 min

• LA FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des niveaux de gril avec les micro-ondes:

Programmation de la FONCTION GRIL + MICRO-ONDES **Affichage**

Sélectionnez la fonction GRIL (**moyen ou fort**) + MICRO-ONDES
Appuyez sur la touche °C pour choisir le niveau de gril souhaité:
-1- 2 - 3-



Utilisez les touches - / + pour réduire le niveau de puissance du gril, par exemple: -2-.



Appuyez sur la touche , les chiffres de la durée se mettent à clignoter. Utilisez les touches - / + pour définir le temps de cuisson combiné micro-ondes + gril nécessaire, par exemple : 20 minutes.



Validez en appuyant sur la touche le four s'allume et le programme démarre.



Pour une cuisson avec un départ différé:
Après avoir réglé la durée de cuisson, validez par et appuyez 2 fois sur la touche puis sur les touches - / + pour régler l'heure de fin de cuisson souhaité, ex: 13h50.
Validez en appuyant sur la touche . Le four démarrera ultérieurement.

Commentaire:
La durée du programme peut être ajustée à tout moment, en appuyant sur les touches et - / +

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille insérée niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson. Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Durée
Épaule d'agneau (désossée et ficelée)	1300 g	MO + Gril moyen -3-	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	MO + Gril moyen -3-	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	MO + Gril fort -3-	25 - 27 min
Rôti de dinde	800 g	MO + Gril moyen -3-	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	MO + Gril moyen -3-	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	MO + Gril moyen -2-	50 - 55 min

• LA FONCTION CHALEUR TOURNANTE

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel.

Programmation de la fonction CHALEUR TOURNANTE **Affichage**

Sélectionnez la fonction CHALEUR TOURNANTE.
L’affichage correspondant s’allume, 200°C apparaît dans l’afficheur. Appuyez sur la touche °C pour régler la température en utilisant les touches - / + , ex: 210° C puis validez en appuyant sur la touche ⏯





Pour une cuisson immédiate:
Appuyez ensuite sur la touche 🕒 puis sur les touches - / + pour régler la durée de cuisson, par exemple 30 minutes. Validez en appuyant sur la touche ⏯. Le four s’allume et le programme démarre.



Pour une cuisson avec un départ différé:
Après avoir réglé la durée de cuisson, validez par ⏯ et appuyez 2 fois sur la touche 🕒 puis sur les touches - / + pour régler l’heure de fin de cuisson souhaité, ex: 13h50.
Validez en appuyant sur la touche ⏯.
Le four démarrera ultérieurement.



Commentaires :
Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment en appuyant sur les touches 🕒 *et + / - .*
L’indicateur de montée en température s’anime tant que la température programmée n’est pas atteinte.
Vous pouvez préchauffer votre four à micro-ondes pour un programme de cuisson en chaleur tournante de la même manière qu’un four traditionnel.

Recommandations :
La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C.
Il est préférable de programmer un temps de cuisson minimal puis d’en rajouter si nécessaire ; surveillez la coloration des aliments.
Toujours utiliser les accessoires (la grille ou la lèchefrite) inserés au niveau 1 ou 2. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.
Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.
Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci peut atteindre une température élevée.
Si vous souhaitez décongeler des aliments après utilisation des fonctions de chaleur tournante, nous vous recommandons de laisser le four refroidir pendant 10 minutes; ceci permettra d’obtenir de meilleurs résultats.
Cuisson sur 2 niveaux :
Pour cuire 2 tartes aux pommes simultanément, 1 heure à 200°C. Nous vous suggérons de préparer la première tarte dans la lèchefrite en verre, insérée au niveau 1 et la deuxième dans un plat à tarte sur la grille insérée au niveau 3. Inversez les deux plats à mi-cuisson.

• GUIDE DE CUISSON EN CHALEUR TOURNANTE

* Préchauffez le four à la température indiquée.

Aliments	Température	Niveau d'insertion	Durée
Viandes			
Rôti de porc (1 kg)	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	90 min
Rôti de veau (1 kg)	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	70 - 75 min
Rôti de bœuf (1 kg)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	38 - 40 min
Agneau (gigot, épaule 1,5 kg)	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	50 - 60 min
Volaille (1,2 kg)	180°C	Sur la grille au 1er niveau	70 - 75 min
Volaille de grande taille	180°C	Sur la grille au 1er niveau	90 - 120 min
Lapin	230°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	40 - 45 min
Poissons (1,2 kg)			
Entier (vivaneau, saumon, merlu)	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	35 - 45 min
Légumes			
Gratin de pommes de terre	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	50 - 55 min
Lasagnes	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tomates farcies	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	45 - 55 min
Pâtisseries			
Gâteau de Savoie	150°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min
Génoise	150°C	Sur la grille au 1er niveau	35 - 45 min
Génoise roulée	150°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Gâteau	160°C	Sur la grille au 1er niveau	40 - 50 min
Biscuits	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	18 - 22 min
Sablés	160°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Crème	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min bain-marie
Madeleines	170°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 30 min
Quatre-quarts	170°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 50 min
Cheesecake (gâteau au fromage blanc)	170°C	Sur la grille au 1er niveau moule à charnière, 26 cm de diamètre	65 - 75 min
Kouglof	180°C	Sur la grille au 1er niveau dans un moule spécial	45 - 50 min
Pâte à choux	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	35 - 40 min selon la taille
Tarte à pâte brisée	200°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tarte à pâte feuilletée	250°C*	Sur la grille au 2ème niveau	30 - 40 min
Divers			
Pâté en terrine (1 kg)	190°C	Sur la grille au 1er niveau	90 min
Tarte salée	170°C	Sur la grille au 2ème niveau moule de 20 cm	55 - 65 min
Plats à la cocotte (ragoût, baeckeoffe)	160°C	Sur la grille au 1er niveau, en fonction du plat.	90 - 180 min
Pain (500 g de farine)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	25 - 30 min

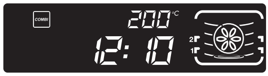
• LA FONCTION MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE

La fonction cuisson en chaleur tournante + micro-ondes, vous permettant de gagner un temps considérable. La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 250°C. Le temps de cuisson pouvant être défini.

Programmation de la fonction M-O + CHALEUR TOURNANTE **Affichage**

Sélectionnez la fonction MO + CHALEUR TOURNANTE.
L'affichage correspondant s'allume.
Appuyez sur la touche °C, 200°C clignote dans l'afficheur.
Réglez la température du programme en utilisant les touches - / + , exemple: 210° C.
Validez en appuyant sur la touche ⏯.
Appuyez sur la touche 🕒 pour programmer le temps de cuisson.
Les chiffres de la durée se mettent à clignoter dans l'afficheur.
Appuyez sur les touches - / + , par exemple: 40 minutes.
Validez en appuyant sur la touche ⏯.
Le four s'allume et le programme démarre.







<u>Pour une cuisson avec un départ différé:</u>
Après avoir réglé la durée de cuisson, validez par ⏯ et appuyez 2 fois sur la touche 🕒 puis sur les touches - / + pour régler l'heure de fin de cuisson souhaité, ex: 13h50.
Validez en appuyant sur la touche ⏯.
Le four démarrera ultérieurement.

Commentaires :
Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment en appuyant sur les touches 🕒 et - / +.
L'indicateur de montée en température s'anime tant que la température programmée n'est pas atteinte.
Un bip est émis pour indiquer que la température programmée est atteinte et le sigle "°C" ne clignote plus.

Attention:
Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson en chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.
En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.

Cuisson sur 2 niveaux :
Pour cuire en même temps un rôti de veau de 800 g et un gratin de pommes de terre de 800 g, réglez comme suit : 55 min à 170°C.
Nous vous recommandons de poser le gratin sur le plateau tournant et le rôti de veau sur la lèche-frite insérée au 3ème niveau.

• *GUIDE DE CUISSON EN MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE*

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).
Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.
Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + CHALEUR TOURNANTE	Durée (min)	Recommandations Insérer au 2e niveau
Épaule d'agneau sur l'os	1300 g	MO + 200°C	32 - 37	Dans la lèche-frite
Entrecôte	800 g	MO + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille
Poulet/pintade	1200 g	MO + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niv 1
Rôti de dinde	800 g	MO + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille
Rôti de porc	1200 g	MO + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille
Rôti de veau	1000 g	MO + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille

• *REGLAGE DU CONTRASTE*

Programmation **Affichage**

Appuyez sur la touche ⓘ puis quelques secondes sur 🕒, jusqu'à ce que l'indication -CO- apparaisse dans l'afficheur.
Réglez le contraste à l'aide des touches + ou - et validez avec la touche ⏯.



• *LA FONCTION MINUTERIE*

Programmation **Affichage**

Vous pouvez programmer la fonction «Minuterie» de votre four.
Appuyez sur la touche ⓘ puis sur 🕒.
Réglez le temps de programmation à l'aide des touches - / +, par exemple 1 minute. Validez en appuyant sur ⏯. L'afficheur indique à nouveau l'heure mais le compte à rebours commence.



5/ ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;
La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes.
Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	COMBI + Gril fort P2 ou P3	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	COMBI + Gril fort P3	Posez sur l'ensemble grille + lèche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35 - 40 min	Chaleur tournante 200°C + MO	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + MO	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

MISE EN GARDE: Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Afin de procéder au nettoyage du plafond de votre cavité, basculer la résistance gril vers le bas *(fig.1)*.

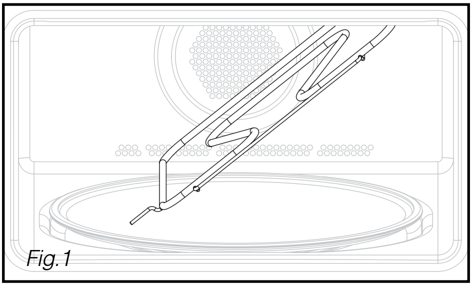


Fig.1

Décrochez la résistance gril par un appui sur la tige en haut à gauche *(fig.2)*.
Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

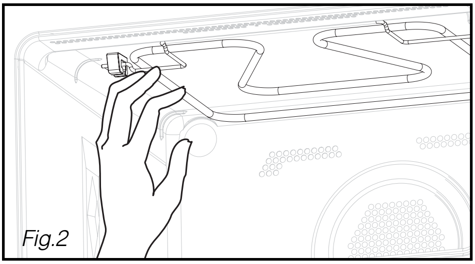


Fig.2

FR

7/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas et l'aliment n'est pas chauffé). "Heure" et "Démo" clignotent en alternance dans l'afficheur.	Votre appareil est en mode **DEMONSTRATION**. Réglez l'horloge sur "00:00". Validez par ▶II puis appuyez sur ⓘ puis 5 secondes sur les touches + et - simultanément.
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée. Vérifiez que la sécurité enfant ne soit pas programmée.
L'appareil continue de faire du bruit après la fin du temps de cuisson.	Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation continue de fonctionner pendant 15 minutes après la fin du programme.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
De la fumée se dégage du gril en début de programme.	Enlevez tous les résidus de cuisson sur l'élément chauffant avant chaque utilisation.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.

7/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Code erreur	Interprétation
F01	Erreur sonde (centre four)
F02	Surchauffe four
F03	Echec pyrolyse -> porte verrouillée
F04	Echec verrouillage porte
F05	Autres échecs de cuisson
F10	Information: coupure secteur pendant cuisson
Auto	Auto Stop: cuisson trop longue

8/ SERVICE APRES-VENTE

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence "Service" de votre appareil ainsi que le numéro de série "Nr". Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir *Fig.1*).

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

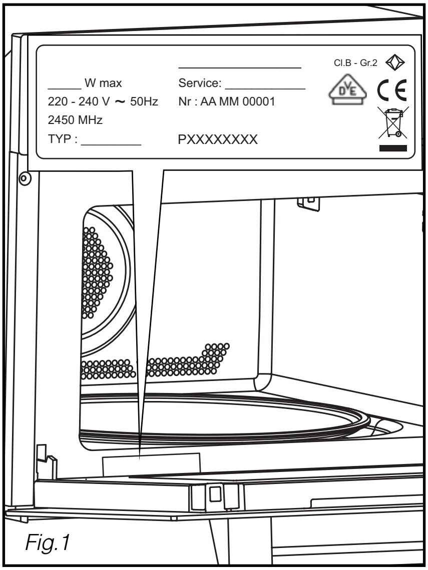


Fig.1

GEBRAUCHSANLEITUNG

Mikrowelle



BARAZZA

Wichtig:
Wichtige Sicherheitshinweise - Aufmerksam lesen und für spätere Nutzung aufbewahren. Sollte das Gerät verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung beigelegt wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten folgende Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät darf weder von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, noch von Personen, die keine Erfahrung oder entsprechenden Kenntnisse besitzen, es sein denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sie wurden zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen.
Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.
Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.
WARNUNG: Für alle anderen als entsprechend ausgebildetes Personal ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die vor Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird.
WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden. Es besteht Explosionsgefahr.
Nur für Mikrowellen geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Das Gerät beim Erhitzen von Nahrungsmitteln in Behältnissen aus Kunststoff oder Papier im Auge behalten, da möglicherweise Feuergefahr besteht.
Bei Rauchentwicklung das Gerät abschalten oder von der Stromversorgung trennen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.
Die Erhitzung von Getränken in der Mikrowelle kann zu plötzlichem Hochschießen und Verspritzen der kochenden Flüssigkeit führen. Auch beim Umgang mit dem Gefäß ist Vorsicht geboten.
Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen die Inhalte von Fläschchen und Gläschen für Babys umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden.
Es wird nicht empfohlen, Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier in der Mikrowelle zu erhitzen, denn es besteht auch nach Ende der Garzeit Explosionsgefahr.
WARNUNG: Lassen Sie Kinder das Gerät nur dann unbeaufsichtigt nutzen, wenn sie entsprechend eingewiesen wurden, um das Gerät sicher bedienen zu können und die Gefahren einer falschen Nutzung zu verstehen.
Ihr Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Garen, Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch resultieren.
Zur Vermeidung von Schäden an Ihrem Gerät dieses nie leer oder ohne Teller benutzen.
Nehmen Sie keine Änderungen an den Öffnungen des Schlosses an der Vorderseite vor. Sie können hierdurch Schäden verursachen, die ein weiteres Eingreifen erforderlich machen könnten.
Die Türdichtungen und -rahmen sind regelmäßig auf ihren einwandfreien Zustand zu überprüfen.
Es wird davon abgeraten, beim Mikrowellenbetrieb Metallbehälter, Gabeln, Löffel, Messer und Metallverschlüsse für Gefrierbeutel zu nutzen.
Fläschchen nie mit Sauger erhitzen (Explosionsgefahr).
Gefäße nur mit isolierenden Topfhandschuhen aus dem Gerät nehmen. Manche Gefäße absorbieren die Hitze der Lebensmittel und werden sehr heiß.
Bei Erhitzung kleiner Mengen (ein Würstchen, ein Croissant, etc. .....) ein Glas Wasser in den Garraum dazu stellen.
Zu langes Erhitzen kann die Lebensmittel austrocknen und verkohlen. Um dies zu vermeiden, nie dieselben Garzeiten nehmen, die für das Garen in einem herkömmlichen Backofen empfohlenen werden.

WARNUNG: Zugängliche Geräteteile können sich während des Gebrauchs erhitzen. Die Heizelemente im Gerät nicht berühren. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus arbeitet, ist es empfehlenswert, dass Kinder es aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

• UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wieder verwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• BETRIEBSPRINZIP

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.
Ihre Frequenz bewegt sich im 2450 MHz-Bereich.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt.

Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.
Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.

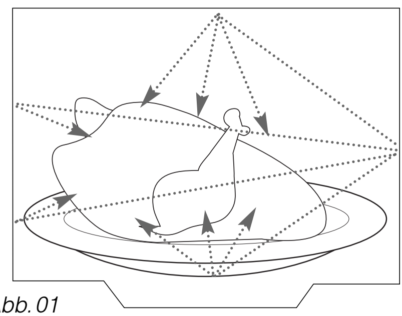


Abb. 01

• VOR DEM ANSCHLUSS

Achtung:
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde (beschädigte Tür, Dichtung etc.) Sollten Sie vor der Nutzung eine Beschädigung feststellen, nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.

Wir empfehlen, die Produktreferenzen des Geräts auf der Seite "Kundendienst und Kundenbeziehungen" zu notieren.

Achtung:
Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses herausnehmen.

• DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS

Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht.
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind.
- der Drahtquerschnitt den Installationsregeln entspricht.
- die Anlage mit einem thermischen Schutz von 16 Ampère ausgerüstet ist.

Im Zweifelsfall mit Ihrem Elektriker Kontakt aufnehmen.

Der Stromanschluss ist vor Einschub des Geräts in das Möbel herzustellen.

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Beim Einbau sowie bei der Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

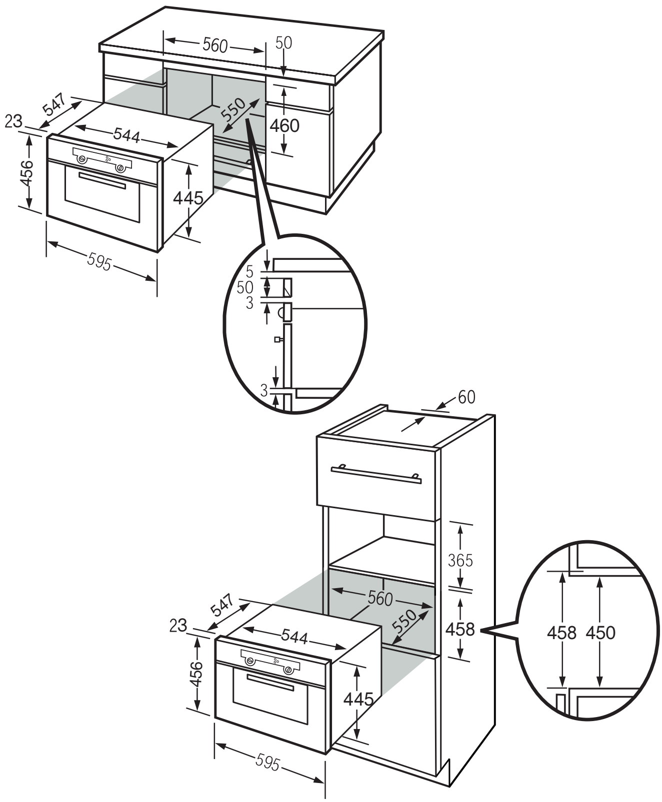
Nach Einbau des Gerätes muss der Stromstecker zugänglich bleiben.

Sorgen Sie bei der elektrischen Installation für eine dem Benutzer zugängliche Vorrichtung, denn das Gerät muss vom Strom getrennt werden können.

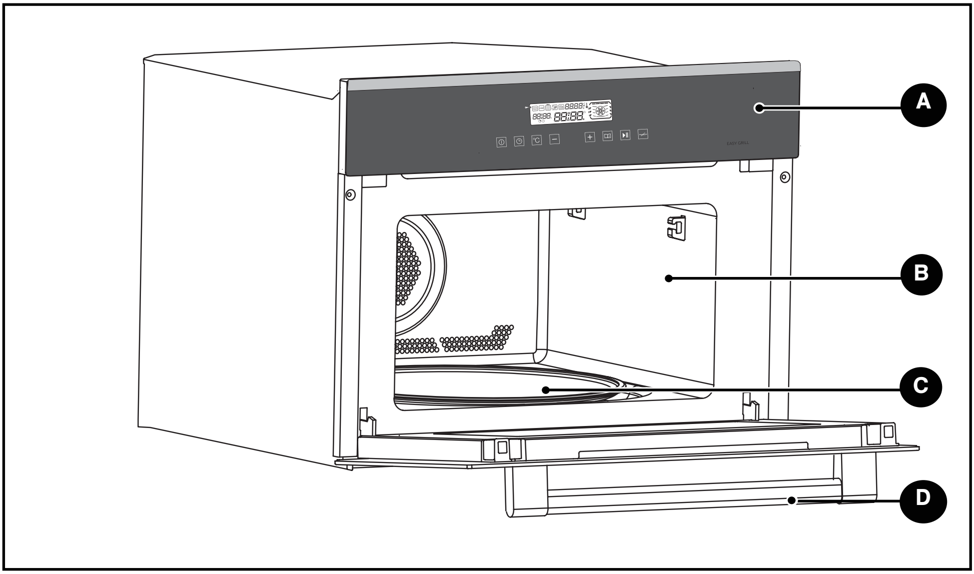
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

• *EINBAU*

Das Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden *(Abb. 1)*.
Das Gerät nach Transport von einem kalten an einen warmen Ort nicht unmittelbar in Betrieb nehmen (etwa 1 bis 2 Stunden warten), denn Kondens kann zu einer Betriebsstörung führen.
Das Gerät mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird. Der Werkstoff des Einbaumöbels muss hitzebeständig (oder mit hitzebeständigem Material beschichtet) sein. Für eine bessere Stabilität das Gerät mit 2 Schrauben durch die vorgesehenen Löcher an den Seitenträgern befestigen.



• DAS GERÄT

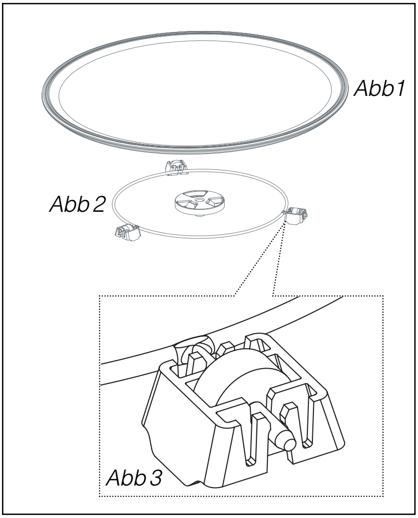


A Programmierleiste
B Garraum
C Drehteller
D Türgriff

*• **Der Drehteller :** (Abb. 1) ermöglicht ein gleichmäßiges Garen der Nahrungsmittel ohne Eingriffe von außen. Er ist gleichermaßen in beide Richtungen drehbar. Sollte er sich nicht drehen, so überprüfen Sie, ob die Teile ordnungsgemäß sitzen. Versuchen Sie nicht, ihn von Hand zu drehen, es besteht die Gefahr einer Beschädigung des Antriebssystems.*
Er kann als Garteller verwendet werden. Um ihn herauszunehmen, benutzen Sie die hierfür im Garraum vorgesehenen Bereiche.

*• **Der Antrieb :** (Abb. 2) lässt den Glasteller sich drehen.*

*• **Unterlage mit Rollen :** (Abb. 3) Darauf achten, dass die Rollen immer in die richtige Richtung zeigen. Kontrollieren Sie bei schlechtem Drehverhalten, dass sich keine Fremdkörper unter den Rollen befinden.*



• PROGRAMMIERLEISTE

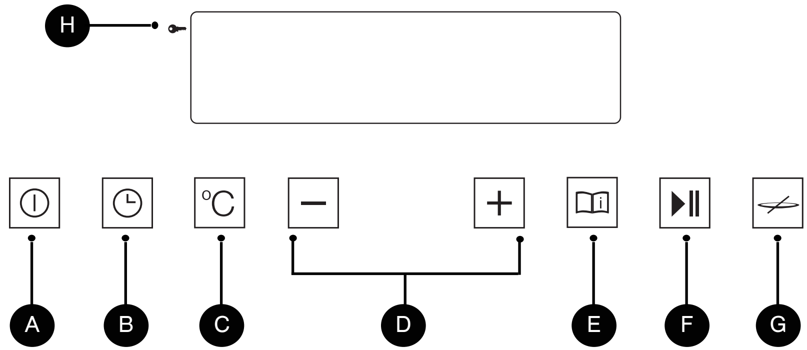


Abb.1

A Über die Taste Start/Stopp wird ein Programm gestartet oder ein laufendes Programm unterbrochen oder gestoppt.

B Über die Uhrentaste können Uhrzeit und Gardauer eingestellt werden.

C Über die Temperaturtaste kann die Temperatur eingestellt werden.

D Anhand der Tasten „Minus“ und „Plus“ können Programmtyp, Uhrzeit, Gardauer, Leistung und Temperatur eingestellt werden.

E Über die Taste Rezeptfunktion kann die Lebensmittelkategorie für die Automatikfunktion ausgewählt werden.

F Über die Taste Start/Pause kann ein Garvorgang gestartet oder unterbrochen oder die Programmierleiste verriegelt werden.

G Durch Druck der Taste Drehteller Anhalten wird die Drehung des Drehtellers gestoppt, damit Gefäße verwendet werden können, die den gesamten Garraum in Anspruch nehmen.

H Verriegelungsanzeige der Kindersicherung

• *ZUBEHÖR (modellabhängig)*

• ***Rost*** *(Abb. 1)* **:**

Zum Toasten, Bräunen oder Grillen. Bei Verwendung der Funktionen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Umluft + Mikrowelle darf der Rost nicht zusammen mit anderen metallischen Gefäßen verwendet werden

Zum Erhitzen von Lebensmitteln in Aluschalen, die Aluschale auf einen Teller auf das Gitter stellen, damit sie nicht mit dem Gitter in Berührung kommt.

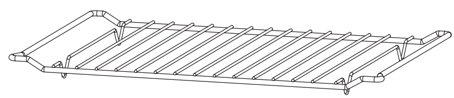


Abb.1

• ***Seitliche Roste*** *(Abb. 02)***:**

Mit Hilfe von 2 Halterungen zum Einhaken kann das Rost auf 3 Ebenen verwendet werden.

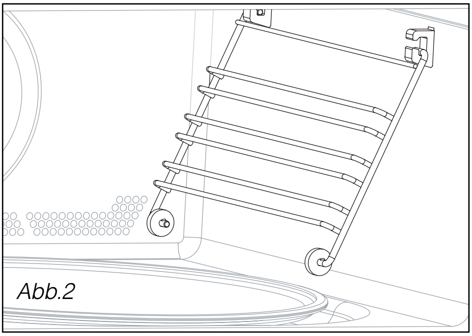


Abb.2

• ZUBEHÖR (modellabhängig)

Je nach gewählter Garart und Nahrungsmittelkategorie stehen 3 Einschubebenen zur Verfügung (Abb. 3).
Bei der Funktion Grill oder Grill + Mikrowellen wird das Zubehör (Rost oder Fettpfanne) in der Einschubhöhe 1 für dickere Lebensmittel, wie z.B. Braten verwendet. Die Einschubhöhe 3 wird für dünnere Lebensmittel wie z.B. Koteletts oder Würstchen verwendet.
In der Funktion Umluft oder Mikrowelle + Umluft den Rost je nach Zubereitung in Einschubhöhe 1 oder 2 verwenden.

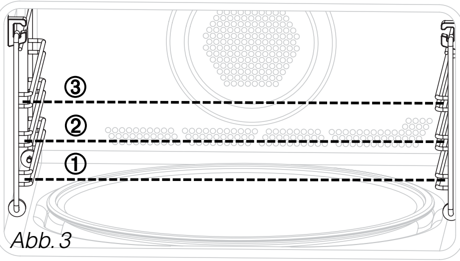


Abb. 3


Abb. 4

• *Emaillierter Teller* *(Abb.4)* :

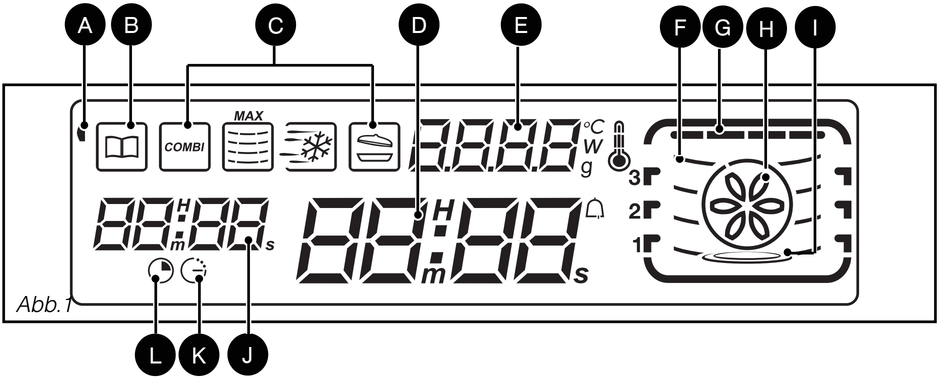
Der emaillierte Teller wird zum Garen von Gebäck oder beim Grillen zum Auffangen von Bratensaft verwendet. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf diesen Teller gelegt werden, denn dies würde zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

⚠ ***Achtung:***

Diesen Teller nicht für das Garen nur mit Mikrowelle oder in Kombination mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

• DISPLAY

Die Anzeige führt Sie durch die Programmierung der verschiedenen Einstellungen: Uhrzeit, Programmdauer, Einstellung der Mikrowellenleistung (Watt), Gewicht des Nahrungsmittels (Gramm), Stoppen des Drehtellers, Küchenleitfaden.



- **A** KINDERSICHERUNG
- **B** KÜCHENLEITFADEN
- **C** GARFUNKTIONEN
- **D** UHRZEIT
- **E** TEMPERATUR / LEISTUNG LEBENSMITTELGEWICHT
- **F** MIKROWELLE
- **G** GRILL
- **H** UMLUFT
- **I** DREHTELLER
- **J** PROGRAMMIERTE ZEIT
- **K** ANZEIGE FÜR DAS ENDE DES GARVORGANGS
- **L** ANZEIGE DER GARDAUER

• *EINSTELLUNG UND ÄNDERUNG DER UHRZEIT*

Wenn Sie Ihr Gerät an den Strom anschließen oder nach längerem Stromausfall blinkt „12:00" im Display.

Zum Einstellen der Uhr	**Anzeige**
Die Uhrzeit wird über die Tasten + und – eingestellt und die Einstellung über die Taste ▶II bestätigt.	12:00 06:30

Bei Zeitumstellung	**Anzeige**
Taste ⓘ und dann zweimal Taste ◷ drücken, die Uhrzeit blinkt. Mit den Tasten + und - neue Uhrzeit programmieren (z. B. 7:30).	06:30
Über Taste ▶II bestätigen. Ein Signalton bestätigt die Einstellung der Uhr.	07:30

• *VERWENDUNG DER VERSCHIEDENEN LEISTUNGSSTUFEN*

Leistungsstufe	Verwendung
1000 W / 900 W	Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser und Gerichten mit viel Flüssigkeit. Garen von stark wasserhaltigen Lebensmitteln (Suppen, Saucen, Tomaten, etc.).
800 W / 700 W	Garen frischen oder tiefgekühlten Gemüses.
600 W	Schokolade schmelzen.
500 W	Garen von Fisch und Schalentieren. Erhitzen auf 2 Ebenen. Garen von getrocknetem Gemüse bei geringer Wärmezufuhr. Erhitzen oder Garen empfindlicher Lebensmittel auf Eierbasis.
400 W / 300 W	Zubereitung von Milchprodukten, Marmelade bei geringer Wärmezufuhr.
200 W	Manuelles Auftauen. Butter, Eis weich werden lassen.
100 W	Auftauen von cremehaltigem Gebäck.

LEISTUNG DER MIKROWELLE: 1000 W

• PROGRAMMIERUNG

Ihr Gerät ist jetzt angeschlossen und die richtige Uhrzeit ist eingestellt.
Die Tür mit Hilfe des Griffs öffnen. Das Lebensmittel in das Gerät stellen, Tür wieder schließen.
Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist, funktioniert das Gerät nicht.
Wird die Tür bei laufendem Betrieb geöffnet, wird das laufende Programm nicht annulliert, sondern nur unterbrochen. Die Tür schließen und auf die Taste [▶II] drücken, um den Vorgang fortzusetzen.

Zur Programmunterbrechung bei geschlossener Tür die Taste [▶II] drücken.
Mit Taste [⏻] brechen Sie ein Programm ab.
Nach Abschluss der ersten Programmierung kann eine zweite durch Öffnen und wieder Schließen der Tür vorgenommen werden.
Drei Signaltöne zeigen das Ende jedes Programms an und nach einer Minute wird in der Anzeige erneut die Zeit angezeigt.

Wenn die Tür offen gelassen wird, erlischt das Licht nach 3 Minuten.
Zur Ableitung der Feuchtigkeit verfügt Ihr Gerät über ein zeitverzögertes Gebläse.
Nach Beendigung des Programms läuft das Gebläse noch weiter. Es stellt sich automatisch aus.

• KINDERSICHERUNG

Um ein unbeabsichtigtes Einschalten der Mikrowelle zu verhindern, kann die Funktion "KINDERSICHERUNG" programmiert werden.

Programmierung	Anzeige
Fünf Sekunden lang die Taste [▶II] drücken, bis [◖] oben links in der Anzeige erscheint. Zwei Signaltöne bestätigen die vorübergehende Verriegelung der Mikrowelle. Es steht dann kein Programm zur Verfügung. Aufheben der Kindersicherung: Gleiches Verfahren: 5 Sekunden lang bei geöffneter Tür die Taste [▶II] drücken. Die Anzeige [◖] erlischt und die Uhr wird angezeigt. Zwei Signaltöne bestätigen den Vorgang.	

• DREHTELLER ANHALTEN

Wenn Sie meinen, dass der Drehteller sich aufgrund der Größe des Gerichtes nicht drehen kann, wählen Sie die Garart und programmieren Sie anschließend DREHTELLER ANHALTEN.
Hinweis: Der Drehteller kann nur in Verbindung mit einem Programm angehalten werden, das die Mikrowellenfunktion verwendet.

Programmierung **Anzeige**

Taste ⓘ drücken.
Garen mit Mikrowelle anhand der Tasten + und – auswählen.
Taste Drehteller Anhalten drücken, die Drehung des Drehtellers wird angehalten.
Über das gleiche Verfahren diese Funktion aufheben.





Bemerkungen :
Wenn die Option DREHTELLER ANHALTEN aktiviert ist, muss das Gefäß nach halber Garzeit gedreht und sein Inhalt umgerührt werden.

• ERHITZEN AUF 2 EBENEN

In der Funktion Mikrowelle, Leistung 500 W können zwei Teller gleichzeitig aufgewärmt werden. Einen Teller auf den Drehteller, den anderen auf das Rost auf 3. Einschubleiste stellen.

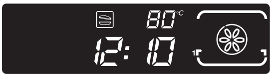
Empfehlungen :
Die Teller mit einer für die Mikrowelle geeigneten Folie oder einem umgedrehten Teller abdecken. Die unten angegebenen Zeiten gelten für das Erwärmen von Lebensmitteln aus dem Kühlschrank oder Konserven bei Raumtemperatur.

Nahrungsmittelart	Menge	Dauer
Homogene Lebensmittel wie Püree, Erbsen, Sellerie.	2 Teller mit 200 g	4 - 6 min
Gerichte mit unterschiedlicher Konsistenz, wie Eintopf, Ragouts, Ravioli, etc.	2 Teller mit 200 g	6 bis 8 min

• WARMHALTEN

Taste ⓘ und anschließend Tasten + oder – drücken, bis die Funktion „Warmhalten“ erscheint.
Die Anzeige zeigt 80°C an. Sie können die Temperatur über Druck auf die Taste °C und auf die Taste + oder – und anschließender Bestätigung reduzieren oder erhöhen (mindestens 35 °C/maximal 100 °C). Durch druck auf die Taste ◷ und + oder – können Sie auch die Dauer einstellen. Anschließend über Taste ⏯ bestätigen.





• DIE MIKROWELLENFUNKTION

Maximale Programmierung 1000 W **Anzeige**

Taste ⓘ und anschließend + drücken, um die Funktion „Mikrowelle-max“ und die maximale Leistung 1000W zu wählen.



Die Mikrowellenanzeige leuchtet auf, 1000 W erscheint in der Anzeige.



Zur Bestätigung die Taste ▶II drücken.

In der Anzeige blinken die Zahlen für die Programmierung und schlagen 30 Sekunden vor.



Tasten – oder + zur Einstellung der Programmierzeit drücken, z. B. 10 Minuten.

Zur Bestätigung die Taste ▶II drücken.

Die Mikrowelle wird eingeschaltet und das Programm läuft an.

Programmierung über Leistungsstufen **Anzeige**

Taste ⓘ und anschließend Tasten + oder – drücken, bis die Funktion „Mikrowelle“ erscheint.



Die Anzeige zeigt 800 W an.

Sie können die Leistung über Druck auf die Taste ℃ und anschließend + oder – reduzieren oder erhöhen (mindestens 100 W/maximal 1000 W), z. B. 650 W.



Leistungsstufe über Druck auf ▶II bestätigen.

Anschließend über Druck auf Taste ◷ die Zeit programmieren.



Die Zahlen zur Programmierung der Zeit blinken in der Anzeige.

Über die Tasten – oder + die gewünschte Zeit programmieren.

Zur Bestätigung die Taste ▶II drücken.

Die Mikrowelle wird eingeschaltet und das Programm läuft an.

Bemerkungen:

Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, wird der Vorgang unterbrochen und die Restgarzeit blinkt in der Anzeige. Zur Fortsetzung des Programms die Tür schließen und auf ▶II *drücken.*

Durch Drücken der Tasten ◷ *und – oder + kann die Garzeit jederzeit angepasst werden.*

• DER AUTOMATISCHE GARVORGANG

Mit der Funktion „Küchenleitfaden“ werden Garzeit und -art automatisch je nach Lebensmittelart und Gewicht programmiert. Über den „Küchenleitfaden“ stehen 12 Positionen für automatisches Garen zur Verfügung.

P01 Frische Fertiggerichte
P02 Frische Pizza
P03 TK-Pizza
P04 Schweinebraten
P05 Rinderbraten
P06 Geflügel
P07 Fisch
P08 Frisches Gemüse
P09 Gemüse mit höherem Wassergehalt
P10 TK-Gemüse
P11 Obstkuchen
P12 Quiche

Programmierung der automatischen Garzeit je nach Gewicht **Anzeige**

Auf ⓘ und anschließend auf 📖 drücken, um den Küchenleitfaden auszuwählen.
In der Anzeige blinkt P01.
Programm (P01 bis P12) je nach zu garender Lebensmittelart durch Druck auf die Tasten + oder – auswählen, anschließend über Taste ▶II bestätigen.



Beispiel: Fisch (P07)
Das Mindestgewicht blinkt in der Anzeige (hier 100g).
Stellen Sie mit den Tasten + / - das Gewicht, z. B. 200 g ein.
Über Taste ▶II bestätigen.





Die Dauer des Programms wird automatisch berechnet (z. B. 3 Min 14 Sek). Diese Dauer erscheint in der Anzeige.
Das Programm läuft an.
Nach der Hälfte der Garzeit ertönt, je nach gewähltem Programm, ein langer Signalton und in der Anzeige erscheint „turn“, um Sie aufzufordern, das Gericht umzudrehen oder durchzurühren.
Tür öffnen, Gericht umdrehen/durchrühren und über Taste ▶II den Garvorgang fortsetzen.



• LEITFADEN FÜR AUTOMATISCHES GAREN

Frische Fertiggerichte	Über diese Funktion **P01** können tiefgekühlte Fertiggerichte (Lasagne, Kartoffelgratin Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Fischgratin usw.) zwischen 100 g und 1.000 g gegart werden. Die Gerichte werden in der Mikrowellenposition erhitzt. Die Zubereitung aus der Verpackung nehmen und auf ein mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Gefäß passender Größe legen. Es wird empfohlen, das Mikrowellengefäß mit Folie für die Mikrowelle oder einem umgedrehten Teller abzudecken. Das Gefäß auf den Drehteller stellen. Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erreichen, das Gericht anschließend zwei Minuten ruhen lassen.
Frische Pizza	Über die Funktion **P02** kann frische Pizza erhitzt und gebräunt werden. Das Garen erfolgt mit der Umluft. Die Pizza aus der Verpackung nehmen und direkt auf den Rost auf Einschubleiste 2 geben.
Tiefkühlpizza	Tiefkühlpizza .Über die Funktion **P03** kann Tiefkühlpizza zwischen 125 g und 650 g erhitzt und gebräunt werden. Das zu programmierende Gewicht muss dem tatsächlichen Gewicht der Pizza entsprechen. Das Garen erfolgt in der Kombifunktion Mikrowelle + Grill. Die Pizza aus der Verpackung nehmen und direkt auf den Rost auf Einschubleiste 2 geben.
Schweine- und Rinderbraten	Mit dieser Funktion können Braten zwischen 500g und 2.000 g gegart werden. Funktion **P04** für das Garen und bräunen von Schweinebraten wählen. Funktion **P05** für das Garen und bräunen von Rinderbraten wählen. Der Garvorgang kombiniert Mikrowelle + Umluft und Mikrowelle + Grill. Ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton, verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr). Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchentwicklung und Fettspritzer zu vermeiden. Die besten Ergebnisse erzielt man mit dünnem Braten. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Garvorgang 1 Stunde bei Umgebungstemperatur belassen. Gargefäß auf den Rost auf Einschubebene 2 stellen. Nach dem Garen den Braten in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch können sich die Fleischfasern entspannen und der Braten wird zarter.

• LEITFADEN FÜR AUTOMATISCHES GAREN

Geflügel	Mit dieser Funktion P06 können ganze Hähnchen oder Hähnchenstücke (Schenkel) von 500 g - 2000 gebräunt und gegart werden. Das Garen erfolgt mit der Kombifunktion Mikrowellen + Umlaufhitze und/oder Grill. Ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr). Um Spritzer zu vermeiden, die Haut vor dem Garen anstechen. Geflügel salzen und pfeffern und nach Wunsch würzen Ganzes Hähnchen: Das Gefäß auf den Rost auf Einschubleiste 1 geben. Hähnchenschlegel können direkt in die gläserne Fettpfanne gelegt werden. Bis zu einem Gewicht von 900 g Fettpfanne in Einschubhöhe 2 einführen. Nach dem Garvorgang das Hähnchen noch 5 Minuten im Garraum ruhen lassen.
Fisch	Über diese Funktion P07 kann Fisch zwischen 100 g und 1000g gegart werden. Alle Fischsorten eignen sich für die Zubereitung in der Mikrowelle. Stellen Sie sicher, dass der Fisch frisch ist. Das Garen erfolgt mit der Mikrowellenfunktion. Der Fisch kann im Ganzen, in Scheiben oder als Filet gegart werden. Wenn Sie den Fisch als Ganzes garen möchten, erzielen Sie ein besseres Ergebnis, wenn der dickste Teil des Fischs mehrfach angeschnitten wird. Den Fisch in ein rundes oder ovales für die Mikrowelle geeignetes Gefäß geben, 2 bis 3 EL Wasser, Zitronensaft oder Weißwein hinzufügen und mit dem Deckel des Gefäßes oder Mikrowellenfolie abdecken; nach dem Garvorgang würzen. Das Gefäß auf den Drehteller stellen.
Gemüse	Gemüse Über diese Funktion kann Gemüse zwischen 100 g und 1.000 g gegart werden. Gemüse wird in der Mikrowellenposition gegart. Frisches Gemüse nehmen und vor dem Garvorgang Flüssigkeit hinzufügen: - bis zu 200 g: 2 EL Wasser - bis zu 500 g: 0,5 dl Wasser - bis zu 1.000 g: 1 dl Wasser Ein der Gemüsemenge angepasstes Gefäß verwenden und abdecken (außer beim Garen von Champignons). Das Gefäß auf den Drehteller aus Glas stellen. Nach halber Garzeit weist ein Signalton darauf hin, dass das Gemüse umgerührt werden muss, und auf der Anzeige erscheint « turn ». Sie können Fett und Gewürze hinzufügen. Nach der Garzeit das Gemüse einige Minuten ruhen lassen. P08 für das Garen härteren, faserhaltigeren Gemüses wie Rosenkohl, geraspelter Weißkohl, Möhrenscheiben, gewürfeltem Knollensellerie etc. auswählen. P09 für das Garen zarteren Gemüses mit höherem Wassergehalt wie Zucchinischeiben oder -würfel, dünne Lauchscheiben, in gleich große Scheiben geschnittene Kartoffeln, Blattspinat, Fenchel, Blumenkohl- oder Broccoliröschen usw. auswählen. P10 für das Garen von TK-Gemüse wählen: In Scheiben geschnittene Möhren, Blumenkohl- oder Broccoliröschen, Rosenkohl, Porree in feinen Scheiben, Zucchini in Scheiben oder gewürfelt, Blattspinat.

• LEITFADEN FÜR AUTOMATISCHES GAREN

Obstkuchen	Über diese Funktion **P11** kann eine frische Tarte zwischen 27 und 30 cm Durchmesser während einer auf 35 Minuten fest eingestellten Zeit gegart und gebräunt werden. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikrowelle + Umluft. Verwenden Sie eine für die Mikrowelle geeignete und temperaturbeständige Tarteform (feuerfestes Glas, Porzellan, usw.). Bei der Verwendung von Fertigteig das mitgelieferte Backpapier verwenden. Überstehendes Papier abschneiden. Die Tarteform auf den Rost auf Einschubleiste 2 geben. Hinweis: Keine Form aus Metall verwenden.
Quiches	Über diese Funktion **P12** kann eine frische Quiche zwischen 27 und 30 cm Durchmesser während einer auf 35 Minuten fest eingestellten Zeit gegart und gebräunt werden. Der Garvorgang kombiniert die Funktionen Mikrowelle + Umluft. Verwenden Sie eine für die Mikrowelle geeignete und temperaturbeständige Tarteform (feuerfestes Glas, Porzellan, usw.). Bei der Verwendung von Fertigteig das mitgelieferte Backpapier verwenden. Überstehendes Papier abschneiden. Die Tarteform auf den Rost auf Einschubleiste 2 geben. Hinweis: Keine Form aus Metall verwenden. Füllung auf den Teig geben und die Quiche sofort zum Garen einführen. Den Teig nicht einweichen lassen, sonst wird er nicht richtig gegart.

• AUFTAUEN

Über die Auftaufunktion Ihrer Mikrowelle können Sie beim Auftauen von Gemüse viel Zeit sparen. Zum Auftauen von Lebensmitteln die Funktion AUFTAUEN verwenden, die auf 200 W eingestellt ist.

Tipps:
Kleine Fleisch- oder Fischstücke können sofort nach dem Auftauen gegart werden. Größere Stücke wie Braten oder ganze Fische bleiben nach dem Auftauprogramm leicht gefroren.
Damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen, empfehlen wir, sie mindestens genauso lange ruhen zu lassen, wie sie aufgetaut wurden.

Lebensmittel, die eine Kristalleisschicht aufweisen, tauen langsamer auf. In diesem Fall muss die Auftauzeit verlängert werden.

Empfehlungen:
Die Auftauzeit hängt vom Gerätetyp ab. Sie hängt auch von Form, Größe, Ausgangstemperatur und Qualität der Nahrungsmittel ab.
In den meisten Fällen sind die Nahrungsmittel aus der Verpackung zu nehmen. Auch Metallklammern der Verpackung müssen entfernt werden.

Nach der Hälfte der Auftauzeit das Gefriergut umdrehen, gemischtes Gefriergut mischen und trennen.

Wenn große Fleisch- oder Fischstücke aufgetaut werden sollen, die ein Drehen des Drehtellers verhindern, die Funktion Drehstopp aktivieren. In diesem Fall die Lebensmittel regelmäßig umdrehen oder umrühren.

Fleisch und Fisch auf eine umgedrehte Untertasse in einem Teller auftauen, damit der Saft ablaufen kann. Wenn das aufzutauende Gut mit dem Saft in Kontakt bleibt, wird es überhitzt.
Einmal aufgetaute Nahrungsmittel nur nach Verarbeitung wieder einfrieren.

Dauer der Auftauprogramme:
Die Dauer der Auftauprogramme ist für Lebensmittel bei -18°C berechnet. Dies gibt Ihnen einen Anhaltspunkt für die erforderliche Auftauzeit, die tatsächliche Zeit variiert mit Dicke, Form, Größe und Verpackung des Lebensmittels.

Programmwahl:

Es stehen 2 automatische Auftauprogramme zur Verfügung:

- d 1 Entspricht 200 W (Leistungsstufe für das Auftauen). Wählen Sie d1 für das Auftauen von Lebensmitteln/Mengen, die die Programme d2, d3 oder d4 nicht anbieten. Die gewünschte Auftauzeit programmieren.
  Nachstehende Tabelle gibt einen Anhaltspunkt zu den Auftauzeiten.
- d 2 Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse
- d 3 Auftauen von Brot
- d 4 Auftauen von Fertiggerichten

• AUFTAUEN

Wählen Sie das Auftauprogramm, dass Art und Menge der aufzutauenden Lebensmittel entspricht. Die Automatik-Funktion wird die geeignete Auftauzeit programmieren.

Automatisches Auftauen	Anzeige

Funktion AUFTAUEN auswählen.
Die entsprechende Anzeige leuchtet auf, „d1“ erscheint in der Anzeige.



Zur Bestätigung die Taste drücken.
Auf Tasten - / + drücken, um d2 / d3 / d4, z. B. „d2“ auszuwählen. Zur Bestätigung die Taste drücken.



Beim Auftauprogramm d1 blinken die Ziffern der Uhr in der Anzeige.
Bei den Auftauprogrammen d2 / d3 / d4 wird 100 g (Mindestauftaugewicht) angezeigt.





Über Druck auf die Tasten - / + Dauer (d1) oder Gewicht (d2 / d3 / d4), z. B. 700 g auswählen.
Zur Bestätigung die Taste drücken.

Die erforderliche Dauer wird automatisch berechnet. Die Dauer des Programms erscheint auf der Anzeige, und das Auftauprogramm wird gestartet.

Bemerkungen :
Die Auftauzeit wird automatisch in Abhängigkeit vom Gewicht des Lebensmittels berechnet. Die Dauer kann von der Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels abhängen (die Dauer wird auf der Grundlage einer TK Temperatur von -18°C berechnet).

Bei Lebensmitteln mit einem Gewicht von über 350 g (außer Brot) ertönt nach der Hälfte des Auftauprogramms ein Signalton, der darauf hinweist, dass die Lebensmittel umgedreht/durchgemischt werden müssen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Gleichzeitig wird "turn" angezeigt. Nach Umdrehen der Lebensmittel die Tür wieder schließen und die Taste drücken, um das Auftauprogramm fortzusetzen.
Mit der Funktion "Automatisches Auftauen" kann die Auftauzeit nicht geändert werden.

*Für Lebensmittel, die in keiner der Kategorien empfohlener Lebensmittel aufgeführt sind, die Funktion **MIKROWELLE** bei 200 W oder d1 verwenden. Die empfohlene Programmierungsdauer den untenstehenden Angaben entnehmen.*

• LEITFADEN FÜR DAS AUFTAUEN

Auftauen von Teig

Nahrungsmittel	Menge	Zeit	Empfehlungen
Mürb- oder Blätterteig	400 g	1 - 3 min	Auf Küchenpapier legen und nach der halben Auftauzeit wenden

Auftauen von Krustentieren

Nahrungsmittel	Menge	Zeit	Empfehlungen
Jakobsmuscheln (Muschelfleisch)	500 g	5 - 7 min	Auf einen Teller legen und nach Ablauf der halben Zeit mischen.
Geschälte Krabben	100 g	1 - 2 min	
Ganze Garnelen	200 g	2 - 4 min	
Scampi / Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Auftauen von Fisch, Fleisch und Gemüse

Nahrungsmittel	Menge	Zeit
Ganzer Fisch / Fischkoteletten / Filets / Filetstücke	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min
Pute / Schwein / Kalb / Rind / Geflügel als Braten / in Scheiben / Stücken etc.	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g 1250 g 1500 g 1750 g 2000 g	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min 23 - 25 min 28 - 30 min 34 - 36 min 39 - 41 min
Blumenkohl / Broccoli / Karotten / Pilze / Mischgemüse / usw.	500 g 750 g 1000 g	7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min

Auftauen von Obst

Nahrungsmittel	Menge	Zeit
Erdbeeren Himbeeren / Kirschen Rote Johannisbeeren / Heidelbeeren / schwarze Johannisbeeren	250 g 250 g 250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min

• DIE GRILLFUNKTION

Über diese Funktion können Lebensmittel wie Gratins und Fleisch gegart und gebräunt werden.

Achtung

Bei Verwendung des Grills ist es notwendig, beim Herausnehmen der Gargefäße die Hände zu schützen und temperaturbeständige Gargefäße beispielsweise aus feuerfestem Glas oder aus Keramik zu verwenden.

Es gibt 2 Grillfunktionen: Mittel und stark und für jede Funktion 3 Ebenen: -1- 2- 3-.
In der Regel wird empfohlen, zum Grillen von Fleisch und Fisch Ebene -3- zu wählen und für Gratins oder zum Überbacken empfindlicher Speise die Ebene -1- oder -2- mit der Funktion GRILL (mittel oder stark) + MIKROWELLE zu wählen.
Die Einschubhöhe je nach Höhe des Behälters oder Lebensmittels wählen.

Programmierung der GRILL-Funktion **Anzeige**

Auf Taste und anschließend + drücken, bis die Funktion Grill erscheint, z. B. mittlerer Grill. Die Grillanzeige leuchtet auf. Taste °C drücken und Ebene -1 – 2 – 3 – über die Tasten + und – auswählen.



Auf Taste drücken. Die Zahlen der Gardauer blinken in der Anzeige.



Tasten + / - zur Einstellung der Garzeit drücken, z. B. 10 Minuten.
Zur Bestätigung die Taste drücken.
Die Mikrowelle wird eingeschaltet und das Programm läuft an.

Garen mit verzögertem Start:

Nach Einstellung der Gardauer über bestätigen, zweimal auf und anschließend auf die Tasten -/+ drücken, um das gewünschte Ende der Garzeit, z. B. 13.50 Uhr einzustellen.
Zur Bestätigung die Taste drücken. Das Gerät wird sich später einschalten.

Bemerkung :
Durch Drücken der Tasten und – oder + kann die Garzeit jederzeit angepasst werden.

• LEITFADEN FÜR DAS GAREN IM GRILL

Legen Sie das Nahrungsmittel auf den über die Fettpfanne geschobenen Rost, (um den Bratensaft aufzufangen), in Einschubebene 3 einführen.Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen.

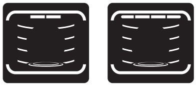
Nahrungsmittel	Menge	Zeit
Kuttelbratwurst, Blutwurst, Würstchen (mit einer Gabel anstechen)	4 - 6 Einheiten	22 - 30 min
Schweinekoteletts	4 Einheiten	27 - 32 min
Lammkoteletts	4 Einheiten	15 - 17 min
Hochrippe	800 g	23 - 25 min
Geräucherter Bauchspeck	4 - 6 Scheiben	18 - 25 min

• GRILLFUNKTION + MIKROWELLEN

Mit dieser Funktion können Grill und Mikrowelle kombiniert genutzt werden, um die Garzeit zu verkürzen. Sie können jede Grilleinstellung mit der Mikrowelle kombinieren:

Programmierung der Funktion GRILL + MIKROWELLE **Anzeige**

Funktion GRILL (mittel oder stark) + MIKROWELLE auswählen
Über Taste °C die gewünschte Grilleinstellung auswählen:
-1- 2 - 3-
Über die Tasten - / + die Leistung des Grills reduzieren, z. B.: -2-.





Auf Taste drücken. Die Zahlen der Gardauer blinken in der Anzeige. Über die Tasten -/+ die erforderliche kombinierte Garzeit Mikrowelle + Grill einstellen.
Zum Beispiel: 20 Minuten.
Mit bestätigen; der Ofen schaltet sich ein und das Programm wird gestartet.





Garen mit verzögertem Start:
Nach Einstellung der Gardauer über bestätigen, zweimal auf und anschließend auf die Tasten -/+ drücken, um das Ende der gewünschten Garzeit, z. B. 13.50 Uhr einzustellen.
Zur Bestätigung die Taste drücken. Das Gerät wird sich später einschalten.

Bemerkung:
Anhand der Tasten + / - kann die programmierte Zeit jederzeit angepasst werden.

• GARTABELLE FÜR DIE FUNKTION GRILL + MIKROWELLEN

Ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton, verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr). Das Lebensmittel in ein Gefäß geben und auf den Rost auf Einschubhöhe 1 geben. Nach der Hälfte der Garzeit umdrehen. Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchentwicklung und Fettspritzer zu vermeiden. Nach dem Garen den Braten würzen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. So wird der Braten zarter.

Nahrungsmittel	Menge	Programmierung	Dauer
Lammschulter (ohne Knochen und zusammengebunden)	1300 g	MW + mittlerer Grill – 3 -	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	MW + mittlerer Grill – 3 -	18 - 23 min
Hühnchen, Perlhuhn	1200 g	MW + mittlerer Grill – 3 -	25 - 27 min
Putenbraten	800 g	MW + mittlerer Grill – 3 -	27 - 32 min
Schweinebraten	1000 g	MW + mittlerer Grill – 3 -	35 - 40 min
Kalbsbraten	1200 g	MW + mittlerer Grill – 2 -	50 - 55 min

• UMLUFTFUNKTION

Mit der Umluftfunktion können Lebensmittel wie in einem herkömmlichen Backofen gegart und gebräunt werden.

Programmierung der Funktion UMLUFT **Anzeige**

Funktion UMLUFT auswählen.
Die entsprechende Anzeige leuchtet auf, 200 °C erscheint in der Anzeige.
Über Druck auf Taste °C die Temperatur
anhand der Tasten -/+ einstellen, z. B. 210 °C, anschließend über bestätigen.





<u>Bei sofortigem Garen:</u>
Anschließend auf Taste und Tasten -/+ drücken, um die Gardauer, z. B. 30 Minuten einzustellen. Zur Bestätigung die Taste drücken. Die Mikrowelle wird eingeschaltet und das Programm läuft an.





<u>Garen mit verzögertem Start:</u>
Nach Einstellung der Gardauer über bestätigen, zweimal auf und anschließend auf die Tasten -/+ drücken, um das gewünschte Ende der Garzeit, z. B. 13.50 Uhr einzustellen. Zur Bestätigung die Taste drücken.
Das Gerät wird sich später einschalten.

Bemerkungen :
Durch Drücken der Tasten und +/- kann die Garzeit jederzeit angepasst werden. Die Anzeige für den Temperaturanstieg blinkt, so lange die programmierte Temperatur noch nicht erreicht wurde. Für Garen mit Umluft kann die Mikrowelle auf die gleiche Art vorgewärmt werden, wie ein herkömmlicher Backofen.

Empfehlungen :
Die Gartemperatur kann in 10 °C-Schritten im Bereich 50°C bis 250°C angepasst werden.
Die Garzeit liegt zwischen 0 und 90 Minuten. Wir empfehlen, minimale Garzeit zu programmieren und, falls erforderlich, länger zu garen; beobachten Sie die Verfärbung der Lebensmittel.
Verwenden Sie das Zubehör (Rost oder Fettpfanne) immer in der 1. oder 2. Einschubhöhe. Dadurch wird die Hitze besser verteilt und Sie erhalten bessere Garergebnisse.
Hitzebeständige Gefäße verwenden.
Die Hände beim Herausnehmen des Gefäßes gut schützen, es kann sehr heiß werden.
Wenn Sie nach Nutzung der Umluftfunktionen Lebensmittel auftauen möchten, empfehlen wir, den Garraum 10 Minuten abkühlen zu lassen; dadurch erreichen Sie ein besseres Ergebnis.
<u>Garen auf 2 Ebenen:</u>
Für das zeitgleiche Backen von 2 Apfelkuchen, 1 Stunde bei 200 °C. Wir empfehlen Ihnen, den ersten Kuchen in der Glasfettpfanne in die 1. Einschubhöhe zu schieben. Der zweite Kuchen kommt auf einem Kuchenteller auf den Rost (Einschubhöhe 3). Tauschen Sie die beiden Teller nach halber Backzeit.

• *LEITFADEN FÜR DAS GAREN MIT UMLUFTFUNKTION*

* Das Gerät auf die angegebene Temperatur vorheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur	Einschubebene	Dauer
Fleisch			
Fleisch	160°C	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	90 min
Schweinebraten(1 kg)	180°C	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	70 - 75 min
Kalbsbraten (1 kg)	220°C *	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	38 - 40 min
Rinderbraten (1 kg)	180°C	Auffangschale 2. Einschubleiste	50 - 60 min
Lamm (Keule,Schulter, 1,5 kg)	180°C	Auf Rost auf 1. Einschubleiste	70 - 75 min
Geflügel (1,2 kg)	180°C	Auf Rost auf 1. Einschubleiste	90 - 120 min
Großgeflügel, Kaninchen	230°C	Auffangschale 2. Einschubleiste	40 - 45 min
Fisch (1,2 kg)			
Ganz (Schnapper, Lachs, Seehecht)	180°C	Auffangschale 2. Einschubleiste	35 - 45 min
Gemüse			
Kartoffelgratin	180°C	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	50 - 55 min
Lasagne	180°C	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	40 - 45 min
Gefüllte Tomaten	180°C	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	45 - 55 min
Gebäck			
Kuchen aus Savoyen	150°C	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	35 - 45 min
Biskuitkuchen	150°C	Auf Rost auf 1. Einschubleiste	35 - 45 min
Biskuitrolle	150°C	Auffangschale 2. Einschubleiste	20 - 25 min
Kuchen	160°C	Rost, 1. Einschubleiste	40 - 50 min
Biscuits	180°C	Auffangschale 2. Einschubleiste	18 - 22 min
Sandgebäck	160°C	Auffangschale 2. Einschubleiste	20 - 25 min
Creme	160°C	Rost, 2. Einschubleiste	35 - 45 min Wasserbad
Madeleines	170°C	Auffangschale 2. Ebene Rost, 2.	20 - 30 min
Sandkuchen	170°C	Ebene, Rost, 1. Ebene	40 - 50 min
Käsekuchen	170°C	Tortenform, 26 cm Durchmesser	65 - 75 min
Gugelhupf	180°C	Rost auf 1. Ebene in Spezialform	45 - 50 min
Windbeutel	180°C	Auffangschale 2. Einschubleiste	35 - 40 min je nach Größe
Mürbeteig Kuchen	200°C	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	40 - 45 min
Blätterteigkuchen	250°C *	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	30 - 40 min
Verschiedenes			
Fleischpastete in der Terrine (1kg)	190°C	Auf Rost auf 1. Einschubleiste	90 min
Gesalzene Tarte	170°C	Rost, 2. Einschubleiste, Form 20 cm	55 - 65 min
	160°C	Je nach Gericht auf Rost auf 1. Einschubleiste.	90 - 180 min
Aus dem Schmortopf (Ragout, Baeckeoffe)	220°C*	Auf Rost auf 2. Einschubleiste	25 - 30 min

• *MIKROWELLE + UMLUFTFUNKTION*

Beim Garen mit Umluft + Mikrowelle können Sie viel Zeit sparen. Die Gartemperatur kann in 10 °C-Schritten im Bereich 50°C bis 250°C angepasst werden. Die Garzeit kann festgelegt werden.

Programmierung der Funktion UMLUFT + MW **Anzeige**

Funktion MW + UMLUFT auswählen.
Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
Auf Taste °C drücken, in der Anzeige blinkt 200°C.
Temperatur des Programms mit den Tasten -/+ einstellen. Beispiel: 210° C.





Zur Bestätigung die Taste ▶II drücken.
Die Garzeit über Druck auf die Taste ◷ programmieren.
In der Anzeige beginnen die Ziffern der Gardauer zu blinken.
Auf die Tasten -/+ drücken, z. B.: 40 Minuten
Zur Bestätigung die Taste ▶II drücken.
Die Mikrowelle wird eingeschaltet und das Programm läuft an.



Garen mit verzögertem Start:
Nach Einstellung der Gardauer über ▶II bestätigen, zweimal auf ◷ und anschließend auf die Tasten -/+ drücken, um das gewünschte Ende der Garzeit, z. B. 13.50 Uhr einzustellen.
Zur Bestätigung die Taste ▶II drücken.
Das Gerät wird sich später einschalten.

Bemerkungen :
Durch Drücken der Tasten ◷ und +/- kann die Garzeit jederzeit angepasst werden. Die Anzeige für den Temperaturanstieg blinkt, so lange die programmierte Temperatur noch nicht erreicht wurde.
Bei Erreichen der vorprogrammierten Temperatur erklingt ein Signalton und "°C" blinkt nicht mehr.

Achtung:
Das Gerät nie in der Funktion Umluft + Mikrowelle vorwärmen, das Gerät könnte beschädigt werden.
Bei kombinierter Nutzung von Umluft + Mikrowelle kein Metallgefäß verwenden.

Garen auf 2 Ebenen:
Um gleichzeitig einen Kalbsbraten von 800 g und ein Kartoffelgratin von 800 g zu garen, folgende Einstellung wählen: 55 min bei 170°C.
Wir empfehlen, das Gratin auf den Drehteller zu stellen und den Kalbsbraten in die Auffangpfanne auf 3. Einschubleiste zu legen.

• KOMBIGAREN MIT DER FUNKTION UMLUFT + MIKROWELLE

Ein für die Mikrowelle geeignetes, hitzebeständiges Geschirr, vorzugsweise aus Ton, verwenden (weniger Spritzer als bei Glasgeschirr).
Wenn möglich, Braten ohne Speckschicht garen, um Rauchentwicklung und Fettspritzer zu vermeiden. Nach dem Garen den Braten würzen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. So wird der Braten zarter.

Nahrungsmittel	Menge	MW + UMLUFT	Dauer (Min)	Empfehlungen 2. Einschubleiste
Lammschulter mit Knochen	1300 g	MW + 200°C	32 - 37	In der Auffangschale
Entrecôte	800 g	MW + 200°C	23 - 28	In einem Gefäß auf Rost
Hühnchen / Perlhuhn	1200 g	MW + 200°C	35 - 40	In einem Gefäß auf Rost, 1. Einschubleiste
Putenbraten	800 g	MW + 180°C	32 - 37	In einem Gefäß auf Rost
Schweinebraten	1200 g	MW + 180°C	47 - 52	In einem Gefäß auf Rost
Kalbsbraten	1000 g	MW + 180°C	37 - 42	In einem Gefäß auf Rost

• KONTRASTEINSTELLUNG

Programmierung **Anzeige**

Taste ⓘ und einige Sekunden lang ◷ drücken, bis –CO- im Display angezeigt wird.
Kontrast über die Tasten + oder – einstellen und über Taste ▶II bestätigen.



• FUNKTION ZEITUHR

Programmierung **Anzeige**

Die Zeituhr Ihres Backofens kann programmiert werden.
Taste ⓘ und anschließend ◷ drücken.
Programmierzeit, beispielsweise 1 Minute mit Hilfe der Tasten - / + einstellen. Anschließend durch Drücken von ▶II bestätigen. In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit, aber der Count-down beginnt zu laufen.



5/ FUNKTIONSTESTS

Funktionstests gemäß den Standards CEI/EN/NF EN 60705 ;
Die internationale Elektrotechnikkommission, SC.59K hat eine Norm zum Leistungsvergleich unterschiedlicher Mikrowellengeräte festgelegt.
Für dieses Gerät wird Folgendes empfohlen:

Test	Füll-menge	Veran-schlagte Zeit	Leistungswahl-schalter	Gefäße / Tipps
Eicreme (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Auf dem Drehteller
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Auf dem Drehteller
Kuchen aus Savoyen (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Mit Plastikfolie abdecken. Auf dem Drehteller
Auftauen von Fleisch (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Auf dem Drehteller
Auftauen von Himbeeren (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Auf flachem Teller Auf dem Drehteller
Kartoffelgratin (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	COMBI + Starker Grill P2 oder P3	Pyrex 827 Auf dem Drehteller
Hähnchen (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	COMBI + Starker Grill P3	Auf Rost mit unten eingeschobener Fettpfanne legen In die erste Einschubebene von unten einführen. Auf der Hälfte der Garzeit umdrehen
		35 - 40 min	Umlaufhitze 200°C + MW	In emailliertem Keramikgeschirr auf Rost in 1. Einschubleiste von unten
Kuchen (12.3.5)	700 g	20 min	Umlaufhitze 220°C + MW	Pyrex 828 Auf das Rost auf der 1. Einschubleiste legen

Es wird empfohlen, die Mikrowelle regelmäßig zu reinigen und innen wie außen alle Lebensmittelreste zu entfernen.
Zur Reinigung einen feuchten Schwamm mit Seifenlauge verwenden. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche Schaden nehmen, wodurch unweigerlich die Lebensdauer des Gerätes verkürzt wird und die Sicherheit nicht mehr gewährleistet ist.

WARNUNG : Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, darf das Gerät erst wieder nach fachmännischer Instandsetzung in Betrieb genommen werden.

Keinen Dampfdruckreiniger verwenden.

Von der Verwendung von Scheuermitteln, alkohol- oder lösungsmittelhaltigen Produkten wird abgeraten, da sie das Gerät beschädigen können.

Sollte das Gerät riechen oder verschmutzt sein, 2 Minuten lang eine Tasse Wasser mit Zitronensaft oder Essig aufkochen und die Wände mit etwas Spülmittel reinigen.

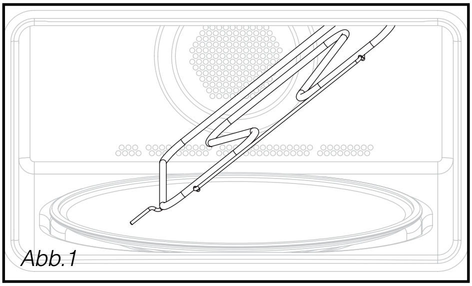


Abb.1

Zur Reinigung der Oberseite des Garraumes die Grillspirale nach unten schwenken *(Abb. 1)*.
Die Grillspirale durch Druck auf den Stift oben links lösen *(Abb. 2)*.
Zur leichteren Reinigung kann der Drehteller herausgenommen werden. Hierzu an den hierfür vorgesehenen Griffzonen ansetzen. Wenn Sie den Antrieb entfernen, vermeiden, dass Wasser in das Loch der Motorachse eindringt.
Vergessen Sie nicht den Wiedereinbau des Mitnehmers, des Rollenträgers und des Drehtellers.

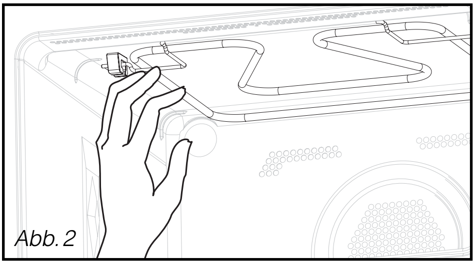


Abb. 2

7/ VERHALTEN BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

Wenn Sie im Zweifel sind, ob Ihr Gerät einwandfrei funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:

Sie stellen fest, dass...	Was ist zu tun?
Der Countdown läuft, aber das Gerät funktioniert nicht (der Teller dreht sich nicht, die Lebensmittel werden nicht erhitzt). In der Anzeige blinken wechselweise “Zeit” und “Demo”.	Ihr Gerät ist im **VORFÜHRMODUS**. Uhrzeit auf “00:00” einstellen. Bestätigen ▶II und anschließend ⓘ und 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten + und - gedrückt halten.
Das Gerät startet nicht.	Überprüfen Sie den Geräteanschluss. Überprüfen Sie, dass die Tür der Mikrowelle richtig geschlossen ist. Überprüfen Sie, dass die Kindersicherung nicht programmiert ist.
Das Gerät macht auch nach Ablauf der Garzeit noch Geräusche.	Zur Beseitigung von Wasserdampfresten verfügt Ihr Gerät über eine Gebläsefunktion mit Verzögerung. Nach Programmende läuft das Gebläse noch 15 Minuten lang.
Das Gerät ist laut. Der Drehteller dreht sich nicht richtig.	Die Rollen und den Rollbereich unter dem Drehteller reinigen. Die Position der Rollen überprüfen.
Die Scheibe ist beschlagen.	Wischen Sie das Kondenswasser mit einem Lappen ab.
Im Mikrowellenprogramm werden die Lebensmittel nicht erhitzt.	Überprüfen, dass die Kochutensilien für die Nutzung in der Mikrowelle geeignet sind und, dass die passende Leistung eingestellt ist.
Zu Beginn des Programms entwickelt der Grill Rauch.	Entfernen Sie vor jedem Betrieb sämtliche am Heizelement anhaftenden Kochreste.
Das Gerät erzeugt Funken.	Gerät gründlich reinigen: Fett, Kochrückstände ... beseitigen. Metallgegenstände von den Wänden des Garraums entfernen. Niemals metallische Gegenstände zusammen mit dem Grill verwenden.

7/ VERHALTEN BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

Fehlercode	Interpretation
F01	Fehler der Sonde (Ofenmitte)
F02	Überhitzung des Ofens
F03	Versagen der Pyrolyse -> Tür geschlossen
F04	Versagen der Türschließung
F05	Andere Fehler beim Backvorgang
F10	Information: Netzausfall beim Backvorgang
AUTO	Auto-Stopp: Backvorgang zu lang

8/ KUNDENDIENST

• *REPARATURARBEITEN*

Eventuelle Reparaturarbeiten an Ihrem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Geben Sie bei Benachrichtigung die Referenz “Service” Ihres Gerätes und die Seriennummer “Nr” an. Diese Angaben sind dem Typenschild (s. *Abb. 1*) zu entnehmen.

ORIGINAL ERSATZTEILE
Bitten Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich ***zertifizierte Original Ersatzteile verwendet werden.***

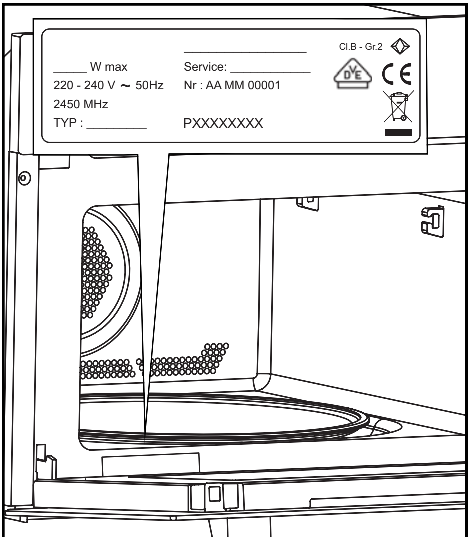


Abb.1